

Îles flottantes au gingembre, coulis de mandarines,  
tuiles aux graines de sésame grillées



**Ingrédients**

*Pour le coulis de mandarines*

2 boîtes (2 x 284 ml) de mandarines en conserve, avec le jus d'une seule boîte  
(conserver quelques mandarines pour décorer)  
1 c. à soupe de sucre de fruits (sucre semoule)  
Jus de 1/2 citron

*Pour la crème anglaise*

3 jaunes d'œufs (conserver les blancs)  
1 1/2 tasse de lait écrémé  
1/2 gousse de vanille  
2 c. à soupe de sucre  
1 c. à thé d'huile de sésame

*Pour les tuiles croustillantes au sésame*

1 tasse de graines de sésame très légèrement grillées  
2 c. à soupe de miel

*Pour les îles flottantes au gingembre*

3 blancs d'œufs  
1 pincée de sel  
1 c. à soupe de gingembre frais, haché très finement

## Préparation

*Pour le coulis (se prépare à l'avance)*

Mixer les mandarines, le jus d'une seule boîte, le sucre et le jus de citron au mélangeur, jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Réfrigérer.

*Pour la crème anglaise (se prépare à l'avance)*

Faire bouillir le lait et la vanille.

Battre les jaunes d'œufs avec 1 c. à soupe d'eau et le sucre.

Verser le lait chaud sur les jaunes en fouettant rapidement.

Faire chauffer à feu doux en remuant constamment pour obtenir une crème nappante. Incorporer l'huile de sésame et réserver au frigo.

*Pour les tuiles croustillantes aux graines de sésame (se préparent à l'avance)*

Mélanger les graines de sésame et le miel.

Étendre sur une plaque couverte d'un papier parchemin et enfourner 10 minutes à 350 degrés F.

Laisser refroidir et durcir complètement avant de briser en morceaux de la grosseur souhaitée.

Conserver dans un plat hermétique.

*Pour les îles flottantes au gingembre*

Battre les blancs d'œufs en neige en ajoutant le sucre et le gingembre en fin de montée.

Former des quenelles et les faire pocher dans de l'eau frémissante 1 minute de chaque côté. Mettre au frigo quelques minutes.

Au montage, verser le coulis dans de belles coupes.

Verser délicatement une petite quantité de crème anglaise au sésame, tout près du bord de la coupe, de manière à créer un effet de vague en angle.

Y déposer doucement les îles flottantes au gingembre.

Décorer de quartiers de mandarine et de tuiles croustillantes au sésame et au miel.