**Biscuit à l'huile d'olive & sa crème**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/02/Biscuit-%C3%A0-lhuile-dolive-et-sa-cr%C3%A8me-fevrier-2009-066-copie.jpg) **Pour 6 gourmands**

**La crème :**- **½ litre de lait - 4 jaunes d'œufs - ½ càc  de vanille en poudre** **- 100 g de sucre semoule   
- 1 càs rase de farine   
- 1 càs** [**d'Huile d'Olive Gusto d'Italia**](http://www.gustoditalia.eu/)  **Le biscuit :**  **- 150 g de farine - 150 g de sucre semoule - 4 càs** [**d'huile d'olive Gusto d'Italia**](http://www.gustoditalia.eu/)   
**-  3 càs de** [**Marsala**](http://croquantfondantgourmand.com/marsala-a-loeuf/)  **- 4 œufs - ½ sachet de levure chimique - 1 pincée de sel**  
**1 moule a manqué de 22 cm tapissé de papier sulfurisé  
Préchauffer le four à 180°C (Chaleur tournante).**

**La Crème à la Vanille et à l'Huile d'Olive**Mettre la poudre de vanille dans le lait et porter à ébullition. Laisser infuser 10 minutes.  
Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter la farine en tournant.  
Arroser de lait chaud. Remettre dans la casserole à feu doux, en tournant sans arrêt jusqu'à l'ébullition.  
Verser dans une jatte. Arroser d'une cuillerée à soupe d'huile d'olive.  
Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur.  
Au moment de servir, battre la crème au fouet pour lui redonner sa fluidité.  
  
**Le biscuit :**Fouetter les œufs entiers avec le sucre et le sel jusqu'à blanchiment.  
Sans cesser de fouetter incorporer le vin et l'huile d'olive puis la farine et la levure.  
Verser dans le moule et faire cuire environ 30 minutes.  
Vérifier la cuisson et laisser refroidir sur une grille.   
Servir le biscuit tiède avec la crème très froide.