

VERRINES FAÇON CRÈME BRÛLÉE

Pour 35 bocaux de 20 cl



1. **BISCUIT FINANCIER (PLAQUE DE 40X60 CM)**

1000 g de Financier ancel
400 g de blancs d'œufs
300 g de beurre fondu

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Etaler la masse sur une plaque recouverte d'une toile de cuisson. Cuire à 150°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Après refroidissement, retirer la toile de cuisson puis détailler 35 fonds de 7 cm de ø.

2. **CRÉMEUX CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE**

1750 g de Crémeux Caramel au Sel de Guérande ancel

Chauffer si nécessaire le fourrage au micro-onde pour l'assouplir.

3. **MOUSSE BAVAROISE FAÇON CRÈME BRÛLÉE**

200 g de Bavarois Alaska-express Façon Crème Brûlée ancel
300 g d'eau
1000 g de chantilly sucrée à 10%

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

4. **MONTAGE ET FINITION**

Répartir le crémeux caramel au sel de Guérande à la poche à douille puis déposer un fond de biscuit financier. Répartir la mousse bavaroise façon crème brûlée à la poche à douille cannelée. Décorer avec des pépites de caramel.