

Les Crousti-Moelleux Amandes-Speculoos
Pour environ !32 Crousti-Moelleux



1. **FINANCIER**

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

Mélanger les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Remplir à mi-hauteur des moules ovales en silicone de 7,5 cm graissés à l'agent de démoulage Ouragan ancel à mi-hauteur. Cuire environ 15 min à 150°C en four ventilé ou à 160°C en four à sole.

2. **FOURRAGE CROQUANT SPECULOOS**

600 g de Fourrage Croquant Speculoos ancel
300 g de chocolat de couverture au lait fondu

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant Speculoos au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis ajouter le chocolat fondu et mélanger le tout.

3. MONTAGE ET FINITION

Une fois les financiers refroidis dans les moules, répartir le fourrage croquant Speculoos sur les financiers et lisser à ras. Piquer ¼ de biscuit Speculoos dans les Crousti-Moelleux puis les réfrigérer au minimum 1 heure avant de les démouler.