

Les Crousti-Moelleux Amandes-Speculoos
Pour environ 132 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 $\frac{1}{4}$ de biscuit Speculoos dans les Crousti-Moelleux puis les réfrigérer au minimum 1 heure avant de les démouler.