

Petits Poussins Jaunes de Pâques
Pour 15 dômes de 7 cm de Ø



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

500 g de Financier ancel
150 g de beurre fondu
200 g de blanc d'œufs

Mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Etaler la masse sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire à 150°C environ 15 min en four ventilé ou 20 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le papier cuisson puis détailler des fonds (selon le nombre de poussins souhaités) à l'aide d'un emporte-pièce de 7 cm de Ø.

2. **FOURRAGE CROQUANT CAMEL AU SEL DE GUÉRANDE**

300 g de Fourrage Croquant Caramel au Sel de Guérande ancel

3. **MOUSSE BAVAROISE CAMEL**

100 g de Bavarois Alaska-express Caramel ancel

150 g d'eau
500 g de chantilly sucrée à 10%

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

4. **GLAÇAGE JAUNE**

400 g de Glaçage Miroir à chaud Blanc ancel
15 g environ de Colorant Jaune Sébaldé

Faire fondre le glaçage au micro-ondes à environ 45°C puis ajouter le colorant jaune. Mélanger jusqu'à obtention d'une coloration homogène.

5. **MONTAGE ET FINITION**

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant caramel au micro-ondes, l'étaler sur chaque fond de financier puis réfrigérer. Répartir la mousse bavaroise façon crème brûlée dans les dômes puis terminer le montage par les fonds de financier recouverts de fourrage croquant caramel. Surgeler avant le démoulage. Recouvrir les dômes de glaçage jaune à 30°C maximum. Décorer les dômes en utilisant de la Pâte d'Amandes de Laboratoire Blanche 23% ancel, les Colorants Sébaldé et des décors en chocolat prêts à l'emploi.