

Dômes Citron-Caramel  
Pour 15 dômes de 7 cm de Ø



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

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

Mélanger 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 15 fonds à l'aide d'un emporte-pièce de 7 cm de Ø.

### 2. **FOURRAGE CROQUANT CARAMEL AU SEL DE GUÉRANDE**

300 g de Fourrage Croquant Caramel au Sel de Guérande Ancel

### 3. **MOUSSE BAVAROISE CITRON**

100 g de **Mousse Bavaroise Alaska-express Neutre anc**

150 g d'eau  
500 g de chantilly sucrée à 10%  
20 g d'**Arôme naturel de citrons Sébalcé**

Délayer la préparation pour bavarois dans l'eau, mélangée à l'arôme citron puis incorporer la crème chantilly en mélangeant délicatement.

#### 4. **GLAÇAGE JAUNE**

400 g de **Glaçage Miroir à chaud Jaune ancel**

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

#### 6. **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 citron dans les 15 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. Masquer les bords d'amandes hachées caramélisées puis décorer avec des triangles de chocolat noir et des zestes de citrons confits.