

Verrines Tiramisu au citron
Pour 32 verrines



1. **FINANCIER**

300 g de Financier ancel
90 g de beurre fondu
400 g de blancs d'œuf

Mélanger tous les ingrédients au batteur, à vitesse lente, jusqu'à obtention d'une masse homogène. Répartir la masse sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson à bords de 40×60 cm puis l'étaler uniformément. Cuire environ 12 min à 170°C en four ventilé ou 15 min en four à sole. Après refroidissement, retirer le tapis de cuisson puis réserver.

2. **MOUSSE BAVAROISE TIRAMISU**

200 g de préparation pour Bavarois Alaska-express Tiramisu
300 g d'eau à 25-30°C
1000 g de Chantilly sucrée de 50 à 100 g par litre de chantilly.

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

délicatement.

3. **GARNITURE CITRON**

1 kg de **Garniture Citron ancél**

4. **MONTAGE ET FINITION**

Détailler des fonds de financier de la taille du fond des verrines. Dresser la moitié de la mousse bavaroise tiramisu dans les verrines. À la poche, dresser une couche de garniture citron dans les verrines. Répartir le reste de mousse bavaroise tiramisu puis déposer une pointe de garniture citron. Décorer les verrines.