

Fondant Pistaches et Framboises

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- FRAMBOISES	150g
- CHOCOLAT BLANC	200g
- MASCARPONE	250g
- SUCRE SEMOULE	80g
- PISTACHES	125g
- AMANDES HACHÉES	50g
- EXTRAIT D'AMANDES	1/2 c à café
- FARINE	80g
- OEUF(S)	3
- SUCRE IMPALPABLE	pour la décoration



Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Montez les blancs en neige ferme.
- Ajoutez le sucre semoule aux jaunes et blanchissez-les au fouet.
- Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie.
- Mélangez alors le mascarpone et le chocolat fondu aux œufs.
- Concassez les pistaches au mixeur.
- Ajoutez-les au mélange ainsi que la poudre d'amande, l'extrait d'amande et la farine.
- Incorporez enfin délicatement les blancs en neige.
- Beurrez et farinez le moule à manquer. Versez le mélange et répartissez les framboise en les enfonçant légèrement dans la pâte.
- Enfournez pour 35 minutes.
- Au moment de servir, saupoudrez de sucre impalpable.