

Les Desserts

L'entremet Pistache & Framboise

Une base de financier à la pistache et aux framboises surmontée d'une mousse aux framboises... Un dessert qui trouverait parfaitement sa place sur votre table pour la fête des mères.

• Ingrédients pour le financier à la pistache et aux framboises :

(J'ai utilisé un cercle de 20cm)

- 3 blancs d'oeufs
- 80 g de poudre d'amandes
 - 60 g de sucre glace
 - 30 g de farine
 - 60 g de beurre
- 60 g de pâte à pistaches
- Une quinzaine de framboises

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes, le sucre glace et la farine.
Dans un second récipient, battez vos blancs grossièrement à la fourchette (sans les monter en neige) et incorporez les au premier mélange.

Faites fondre votre beurre et ajoutez le à la préparation.

Pour finir, incorporez votre pâte à pistache.

Déposez votre cercle à entremet sur une plaque de papier sulfurisé, beurrez-le et versez y la préparation à l'intérieur.

Répartissez vos framboises par dessus et enfournez 20 minutes.

Laissez bien refroidir avant de démoulez.

Votre base de financier à la pistache et aux framboises est prête.

• Ingrédients pour la mousse aux framboises :

- 400 g de framboises (Si vous le souhaitez, vous pouvez prendre directement du

coulis de framboises, ça sera plus simple et ça ira bien plus vite)

- 100 g de sucre en poudre
- 4,5 feuilles de gélatine
- 3 oeufs

Préparation de la mousse aux framboises :

Mixez vos framboises. Passez "la purée" obtenue au tamis afin de filtrer les pépins.
Ajoutez le sucre en poudre, les jaunes des 3 oeufs et remixez de nouveau.
Chauffez le tout à feu très doux et incorporez y les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide. Mélangez et laissez refroidir.

Pendant ce temps, montez vos blancs en neige.

Une fois la "purée" de framboise refroidie, ajoutez y délicatement vos blancs en neige.

Placez votre cercle dans un plat et chemisez le de rhodoïd (cette étape facilitera le démoulage). Remettez ensuite votre financier à l'intérieur et versez la mousse aux framboises par dessus.

Mettez le tout au frais pour toute la nuit et démoulez le lendemain.

Avant de servir votre dessert, vous pouvez le décorer selon vos envies. (Copeaux de chocolat blanc, éclats de pistaches, framboises etc...)

Dégustez bien frais.

*Si vous avez des questions n'hésitez pas à me contacter à l'adresse suivante :
deliceyeux@gmail.com*

Délicieusement, Marine.
<http://delice-yeux.over-blog.com>

Delice-Yeux©