

# Moelleux Pistache-Framboise

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 25 + 10 min

## Ingrédients :

- 4 blancs d'œufs
- 100g de sucre glace
- 80g de sucre
- 50g de poudre de pistache
- 80g de farine
- 5g de levure chimique (1/2 paquet)
- 100g de beurre
- 30g d'éclats de pistache
- 150g de framboises



Ustensiles spécifiques : un fouet électrique (ou un robot) et un moule au choix.

## Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mélanger farine + poudre de pistache + levure + sucre glace.
- Monter les blancs d'œufs en neige et lorsqu'ils commencent à bien mousser, ajouter en 3 fois le sucre afin de les serrer.
- Ajouter le mélange farine, poudre, ... en une seule fois et mélanger en soulevant le mélange.
- Incorporer le beurre fondu puis verser dans le moule de cuisson choisi.
- Répartir les framboises et les enfoncer légèrement dans la préparation.
- Terminer en saupoudrant d'éclats de pistache.
- Mettre au four durant 25 à 30 min (selon le four) puis 10 à 15 min à 160°C.
- Laisser refroidir 10 min puis démouler et laisser refroidir complètement avant de déguster !

Bon appétit !