



15 MIN



55 MIN



8 À 10

LATELIERDEROXANE.COM

Le moelleux pistache-ramboise

Instructions

Ingrédients :

- 130g de beurre pomade (+pour le moule)
- 110g de sucre en poudre
- 4 oeufs
- 110g de farine (+pour le moule)
- 70g de poudre d'amande
- 1 pincée de sel
- 6g de levure chimique
- 4 càc de pâte de pistache
- 100g de framboise
- 1 poignée de pistaches non salées
- Sucre glace

- Préchauffe ton four à 155°C (th.5)
- Pour réaliser un beurre pomade, laisse-le ramollir à température ambiante ou passe-le quelques secondes au micro-ondes : ton beurre ne soit surtout pas être fondu, il doit avoir la texture d'une crème.
- Dans un bol, verse le beurre pomade, le sucre et, à l'aide d'une maryse, écrase ton mélange contre les parois du bol pour le crémiser. Incorpore les oeufs en mélangeant vivement avec ta maryse.
- Verse la farine, la poudre d'amandes, le sel, la levure chimique, la pâte de pistache, et mélange bien jusqu'à l'obtention d'une préparation homogène.
- Beurre et farine ton moule : cela te garantit un démoulage sans encombre. Verse la préparation dans ton moule et enfonce les framboises dans la pâte.
- Enfourne pour 45 minutes.
- À la sortie du four, laisse ton gâteau redescendre en température avant de le démouler.
- Décore-le avec des pistaches concassées et du sucre glace.



Conservation :

La crème pâtissière se conserve 48h au réfrigérateur.