**Entremets pistache-cassis**



**Ingrédients** : (pour 6-8 personnes, cercle de 20 cm de diamètre)

Financier à la pistache :

- 2 CàS de pâte à la pistache  
- 10 framboises  
- 50 g de blanc d'œufs  
- 60 g d'amandes en poudre  
- 45 g de sucre glace  
- 15 g de farine  
- 50 g de beurre

Mousse cassis-framboises :

- 150 g de cassis  
- 50 g de framboises  
- 200 g de crème liquide  
- 1 blanc d'œuf  
- 60 g de sucre en poudre  
- 2 g d'agar-agar (ou 4 feuilles de gélatine)

Décoration :

- paillettes de chocolat

***Recette*** :

Commencez par préparer le financier : Tamisez la poudre d'amande, le sucre glace et la farine. Ajoutez les blancs d'œufs. Faites fondre le beurre et ajoutez-le au mélange. Ajoutez la pâte à la pistache. Versez la pâte dans un moule beurré et fariné, de 18 cm de diamètre. Répartissez les framboises dans la pâte. Enfournez le financier dans un four à 180° (th6) pendant 20 mn. Laissez-le refroidir une dizaine de minutes, et démoulez-le sur une grille. Réservez.

Préparez ensuite la mousse au cassis : Faites cuire les cassis et les framboises dans une casserole avec une cuillerée d'eau. Laissez-les compoter quelques minutes. Écrasez bien les fruits pour obtenir un maximum de jus. Filtrez-les ensuite à l'aide d'une passoire. Versez le coulis dans une casserole, ajoutez l'agar-agar, et portez à ébullition deux minutes. Dans un autre saladier, montez le blanc en neige, et quand il est bien ferme, ajoutez le sucre en poudre. Battez encore quelques secondes, jusqu'à obtenir une belle meringue bien lisse et brillante. Ajoutez la meringue au coulis. Montez la crème liquide bien froide en chantilly, et incorporez la délicatement au mélange précédent.

Montage : Placez le financier aux pistaches sur un plat, bien au centre. Placez autour un cercle à pâtisserie de 20 cm de diamètre, soit légèrement plus grand que le financier. Versez un peu de mousse autour du cercle à l'aide d'une cuillère à soupe, puis au centre. Répartissez bien la mousse dans tout le cercle. Lissez la mousse, et placez le gâteau au congélateur pendant 2 heures.

Sortez le gâteau du congélateur, démoulez-le délicatement en réchauffant le cercle entre vos mains, puis glissez-le.

Décorez tout le tour du gâteau avec des paillettes en chocolat.

***http://www.evacuisine.fr/***