

Nuages framboise-pistache

Pour 4 ramequins

- 250 g de fromage blanc
- 50 g de sucre
- 1/4 de cuillère à café d'arôme d'amandes amères
- 25 g de farine
- 2 blancs d'œuf
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à soupe de framboises surgelées
- 1 cuillère à soupe de pistaches concassées



--> Mélanger tous le fromage blanc avec le sucre, la farine, l'arôme amande. Monter les blancs en neige avec le sel puis incorporer délicatement au mélange précédent. Ajouter les framboises et verser dans des petits moules beurrés et farinés. Parsemer d'éclats de pistaches et enfourner au bain marie à 200°C pour 30mn environ.

Bon appétit !!

