

FAR RICOTTA-FRAMBOISE-PISTACHE

Pour 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min



250 g de framboises

3 œufs

150 g de sucre en poudre

1 cuillère à café d'extrait de vanille

250 g de ricotta

50 g de farine

30 g de pistaches natures décortiquées et grillées à sec

beurre pour le moule

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Beurrer un moule de 22 x 22 cm.
- 3 Battre les œufs entiers avec le sucre et l'extrait de vanille.
- 4 Ajouter la ricotta, bien mélanger.
- 5 Ajouter la farine en pluie et mélanger.
- 6 Concasser les pistaches.
- 7 Disposer les framboises au fond du moule beurré et y verser la préparation, répartir les pistaches concassées.
- 8 Faire cuire au four pendant 20 min environ.