



Ingrédients

Pour la base biscuit

- 20 g beurre fondu et tiède
- 150 g sucre glace
- 100 g poudre amande
- 50 g pistaches vertes réduites en poudre
- 25 g farine
- 3 oeufs entiers
- 2 blancs d'oeufs
- 10 g de sucre en poudre

Pour la couche framboise

- 150 g de framboises
- 100 g de sucre
- 1/3 de sachet de Vitpris

Pour la ganache noire

- 25 cl de crème liquide
- 400 g de chocolat de couverture noir (Valrhona pour moi)
- 50 g de beurre

Préparer la base

Préchauffer le four T 7 (210°)

Mélanger le sucre glace avec les poudres d'amande et de pistache et la farine.

Monter les blancs en neige en incorporant dès qu'ils commencent à mousser le sucre en poudre.

Mélanger les délicatement à l'appareil à la spatule.

Verser un peu de préparation dans le beurre fondu pour la détendre puis incorporer à la préparation.

Verser la pâte à biscuit dans un Flexipat ou un moule à biscuit roulé peu profond et faire cuire 6 à 8 minutes.

Sortir le biscuit et laisser refroidir complètement avant de démouler délicatement. Couper le biscuit en deux parties égales, congeler une partie pour une utilisation ultérieure.

Préparer la couche framboise

Mixer les framboises en purée fine, les mélanger avec le sucre et le tiers d'un sachet de Vitpris dans une casserole. Mettre à chauffer puis dès que l'ébullition est obtenue compter 3 minutes environ et vérifier que la pâte de fruit soit prise. Verser cette pâte dans un moule carré ou rectangulaire préalablement recouvert de papier cuisson, égaliser la surface et laisser prendre à température ambiante plusieurs heures.

Préparer la ganache

Hacher le chocolat dans un récipient. Dans une casserole, porter la crème à ébullition. Verser la crème sur le chocolat et sans remuer laisser le chocolat fondre 2 minutes puis mélanger à la spatule pour obtenir une texture lisse et homogène. Ajouter le beurre en morceaux et mélanger.

Procéder au montage. Dans un moule recouvert de film plastique ou dans un cadre posé sur un plat recouvert de papier cuisson, déposer le biscuit, recouvrir délicatement de la pâte de fruit framboise que vous aurez démoulé et coupé à dimension. Verser la ganache sur la pâte de fruit, lisser la surface et mettre au froid jusqu'à ce que celle-ci soit bien prise. A ce stade après démoulage vous pouvez obtenir un gros entremet ou comme moi découper délicatement en bouchées à l'aide d'un couteau. Décorer suivant votre envie.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>