

*Confiseries, friandises, chocolats*

# Bouchons pistache framboises



**45 min 20 min 25 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

**0**

REPOS

**326**

CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

## Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Fondre le beurre dans une casserole sur feu vif et le rendre noisette. Retirer ensuite du feu et laisser refroidir.
- 2 Dans un saladier, mélanger le sucre semoule, le sucre roux, la poudre d'amande et la farine. Réserver.
- 3 Battre les blancs d'oeuf en neige pas trop ferme.
- 4 Mélanger une moitié des blancs au mélange sec avec un fouet, puis incorporer délicatement le reste avec une maryse.
- 5 Ajouter la pâte de pistache et mélanger au fouet.
- 6 Incorporer enfin le beurre noisette.

1 c. à soupe **Pâte de pistache**

1 **Framboise**

60 g **Amande(s) en poudre**

50 g **Farine**

100 g **Sucre semoule**

50 g **Sucre roux**

4 unité(s) entière(s)

**Blanc(s) d'oeuf**

90 g **Beurre doux**

## Étape 2

Cuisson des bouchons

- 1 Prendre une poche sans douille, la déposer dans un récipient haut et étroit pour la maintenir.
- 2 Remplir la poche avec l'appareil.
- 3 Placer les moules individuels sur la grille du four puis les remplir aux 3/4 avec la poche à douille.

Par précaution. graisser les moules. même en silicone.

- 4 Utiliser par exemple un spray de pâtissier ou du beurre fondu étalé au pinceau.
- 5 Enfoncer une framboise au centre de chaque bouchon.
- 6 Enfourner à 180°(Th.6) pendant 25 minutes.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Sortir les bouchons du four et les démouler.
- 2 Les déposer dans une assiette, côté framboise vers le haut.