**Fondant framboises-amandes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/05/Fondant-amandes-framboises-avril-2009-221-copie.jpg) **Pour 6 croquants-Gourmands :**

- **290 g de blancs d'œufs (les miens étaient petits il y en avait 9)   
- 200 g de beurre ramolli en dés   
- 150 g de sucre en poudre - 50 g de sucre glace + 1 peu pour la finition   
- 50 g de farine   
- 160 g d'amandes   
- 2 càc de levure chimique - 1 pincée de sel - 1 càc de poudre de vanille   
- 1 filet de jus de citron   
- 225 g de framboises**

**1 moule à manqué de 26 cm de diamètre beurré et fariné si non en silicone  
Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

Monder les amandes comme indiqué [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/monder-les-fruits-secs/).  
En prélever 130 g  et les faire sécher quelques minutes à four chaud sans les faire colorer,  comme indiqué [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/monder-les-fruits-secs/) .  
**Baisser le four à 165°C**.  
Réduire les amandes en poudre.  
Mélanger la farine, la levure, la poudre d'amandes, la poudre de vanille et le sel.  
Battre le beurre et le sucre en poudre en crème.   
Ajouter le mélange précédent et remuer jusqu'à obtenir un mélange homogène.  
Battre les blancs d'œufs avec un filet de jus de citron et le sucre glace.  
Incorporer le 1/3 des blancs d'œufs à la préparation aux amandes en remuant pour l'assouplir.  
Incorporer le reste des blancs en soulevant délicatement la masse à la spatule.  
Verser la pâte dans le moule.  
Répartir les framboises surgelées en les enfonçant légèrement.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifEnfourner pendant 1 heure environ.  
Laisser refroidir dans le moule.  
Démouler sur une grille puis retourner sur le plat de service et saupoudrer de sucre glace