 **Moelleux framboise, amande, pistache**

 **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**- 160 g de beurre**
**- 8** [**blancs d'œufs**](https://recettes.de/blanc-d-oeuf)
**- 250 g (150g + 100 g) de sucre très fin**
**- 200 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 160 g de farine**
**- 2 càc de levure chimique**
**- 300 g de** [**framboises**](https://recettes.de/framboises) **(surgelées pour moi)**
**- 50 g de** [**pistaches**](https://recettes.de/pistache)

**1 moule à manqué beurré si non en silicone**
**Préchauffage du four à 180°C** 

 Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.
Monter les blancs en neige ferme avec 150 g de sucre.
Mélanger la farine et la levure, 100 g de sucre et les amandes en poudre.
Incorporer le mélange aux blancs d'œufs en mélangeant très rapidement.
Intégrer le beurre tiède à la spatule.
Verser la pâte dans le moule.
Répartir les framboises sur le dessus et saupoudrer de pistaches grossièrement hachées.
Enfourner pour 30 minutes.
Baisser la **température du four à 160°C** et laisser encore cuire pendant 30 minutes.
Laisser tiédir un peu avant de démouler délicatement et de retourner sur le plat de service.
Déguster à température ambiante.