 **Moelleux framboise, amande, pistache**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/08/moelleux-framboise-amande-pistache-p1180809-r.jpg) **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** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

 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.