**Blanc manger amande framboise pistache**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/05/blanc-manger-amande-framboise-pistache-p1040536.psd-r-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 180 g de lait**  
**- 125 g de crème fleurette**  
**- 75 g de sucre**  
**- 100 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 2 feuilles (4 g) de gélatine**  
**- 12 càs de** [**coulis de framboise**](https://recettes.de/coulis-de-framboise)  
**- 40 g de** [**pistaches**](https://recettes.de/pistache) **décortiquées**

Si comme moi vous voulez le préparer voici le [**coulis de framboise**](https://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/).  
Mettre dans une casserole le lait, la crème, les amandes en poudre et le sucre.  
Porter à ébullition.  
Retirer du feu, couvrir et laisser infuser pendant 30 minutes.  
Passer la préparation au chinois en écrasant avec le dos d'une cuillère.  
*Ma poudre d'amande était très fine, je n'ai pratiquement pas eu de déchet*.  
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Porter la crème de nouveau à ébullition.  
Hors du feu ajouter la gélatine et remuer pour la dissoudre.  
Répartir la crème dans 4 verrines.  
Verser sur le dessus de chaque blanc-manger 3 cuillerées de coulis de framboise.  
Couvrir et réserver au réfrigérateur pendant au-moins 3 heures.  
Concasser les pistaches.  
Les répartir sur les verrines avant de servir.