  **Entremets Framboise-pistache**  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2012/08/Framboise-pistache-DSC_9957_18460.jpg) **Pour 10 Croquants-Gourmands**

Si vous voulez préparer la pâte de pistache, rien de plus facile en suivant la recette de base [**ici**](https://croquantfondantgourmand.com/pate-de-pistache/)**.**  
Pour le coulis de framboise, c'est [**ici**](https://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-framboises/)**.**  
Pour monder les fruits secs, c'est [**ici**](https://croquantfondantgourmand.com/monder-les-fruits-secs/)**.**

**-** [**Framboises**](https://recettes.de/framboises) (oublié de peser)

**Biscuit framboise-pistache  
- 70 g de sucre glace**  
**- 1 œuf entier + 2 jaunes**  
**- 35 g de poudre d'**[**amande**](http://recettes.de/amande)  
**- 35 g de poudre de** [**pistache**](https://recettes.de/pistache)  
**- 10 g de pâte de pistache**  
**- 50 g de farine**  
**- 7 gouttes de colorant vert (facultatif)**  
**- 4 blancs d'œufs**  
**- 40 g de sucre en poudre**  
**- 50 g de brisures de framboises**  
.  
**Une plaque à biscuit  de33,5 cm X 23,5 cm (en silicone pour moi)**   
**Un cadre à pâtisserie de 23,6 X 16,2**

**Préchauffage du four à 180°C** [Four Chaleur tournante](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)

 .  
Réduire en poudre les amandes et les pistaches décortiquées.  
Mélanger les deux poudres.  
Fouetter l’œuf entier et les 2 jaunes avec le sucre glace jusqu’à ce que le mélange blanchisse.  
Ajouter les poudres amande-pistache, la farine, la pâte de pistache et le colorant.  
Fouetter pour obtenir une pâte lisse.  
Battre les blancs d'œufs en neige ferme avec le sucre en poudre.  
Incorporer délicatement les blancs à la pâte précédente.  
Incorporer doucement les brisures de framboises (encore gelées).  
Étaler la pâte sur la plaque.  
Enfourner pour une quinzaine de minutes.  
Sortir du four.  
Attendre quelques minutes avant de retourner le gâteau sur une plaque tapissée de papier cuisson. Laisser refroidir.  
Lorsque le biscuit est froid, le découper en 2 rectangles égaux (je me suis aidée du cadre).

**Sirop de punchage :  
- 50 g d'eau  
- 30 g de sucre  
- 1 càs d'arôme framboise**  
Porter l'eau et le sucre à ébullition jusqu'à ce que le sucre doit complètement dissous.  
Laisser refroidir et ajouter l'arôme framboise.

**La mousse chocolat blanc :  
- 200 g de lait (190 g + 10 g)**  
**- 2 jaunes d'œufs**  
**- 30 g de sucre**  
**- 15 g de Maïzena**  
**- 100 g de** [**chocolat blanc**](https://recettes.de/chocolat-blanc)  
**- 4 g de gélatine en feuilles**  
**- 25 g de pâte de pistache**  
**- 5 gouttes de colorant vert**  
**- 250 g de crème fraîche liquide**

**tapis relief**

Mettre la gélatine à ramollir dans l'eau froide.  
Porter le lait à ébullition.  
Fouetter les jaunes d’œufs avec le sucre et la Maïzena.  
Ajouter le lait bouillant, remuer et remettre à chauffer jusqu'à ce que la crème épaississe.  
Retirer du feu, ajouter le chocolat et remuer pour le faire fondre, ajouter enfin la gélatine bien  essorée et l'incorporer.  
Laisser tiédir.  
Fouetter la crème en chantilly.  
L'incorporer délicatement à la crème tiède.  
Prélever 200 g de cette mousse et la réserver au frais.  
Faire tiédir 10 g de lait et y délayer la pâte de pistache.  
Mélanger délicatement la pâte de pistache ainsi que le colorant dans la mousse.  
 Étaler un peu de mousse verte sur le tapis relief.  
Racler pour enlever l'excès et mettre au congélateur pendant une vingtaine de minutes.  
Réserver au frais le reste de la mousse.

**Le montage de l'entremets :**

Mettre le cadre sur le tapis relief.  
Verser la mousse blanche et l'étaler.  
Poser un demi-biscuit sur la mousse et le [puncher](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de sirop avec un pinceau.  
Étaler la mousse pistache.  
Garnir toute la surface de la mousse avec les framboises gelées.  
Déposer le second biscuit et aplatir à la main avant de "[puncher](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/" \t "_blank)" au pinceau.  
Couvrir le moule avec du papier film et mettre au congélateur pendant au-moins 5 heures.

**Finition :**

Quelques heures avant de servir, sortir l'entremets et le renverser sur le plat de service.  
Décoller doucement le tapis relief.  
Retirer le cadre et délicatement le rhodoïd.  
Laisser décongeler l'Entremets framboise-pistache au frais.

Pour le décor, j'ai préparé des petites caissettes en chocolat blanc que j'ai garnies de framboises et de pistaches et entourées d'un trait de coulis maison.