Financiers Framboise et Pistache

Temps de Préparation : 10 minutes – Temps de Cuisson : 12 minutes – Difficulté : Facile

Pour une douzaine de financiers :

- **110 g de sucre glace**
- **90 g de beurre**
- **90 g de poudre d'amande**
- **30 g de farine**
- **3 blancs d'œufs**
- **2 cuillères à café de pâte de pistache**
- **2 cuillères à café de pistaches concassées**
- **1 pincée de sel**
- **1 douzaine de framboises fraîches ou surgelées**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Faire fondre le beurre dans une casserole puis prolonger la cuisson jusqu'à ce qu'il ait une odeur et une couleur de noisette.
3. Filtrer et laisser refroidir.
4. Mélanger la farine avec la poudre d'amande, le sel et le sucre à l'aide d'une cuillère en bois.
5. Ajouter les blancs d'œufs et mélanger à nouveau.
6. Verser le beurre et la pâte de pistache puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et bien lisse.
7. Remplir des moules à financier beurrés aux 3/4 avec la pâte.
8. Déposer 1 ou 2 framboises sur chaque financier, en les enfonçant légèrement.
9. Parsemer de pistaches concassées et enfourner pour 12 minutes de cuisson.
10. Sortir du four, laisser refroidir, démouler et saupoudrer de sucre glace : c'est prêt !

    Le mariage entre la pistache et la framboise est vraiment un pur bonheur pour les papilles !
    Pour la dégustation, je vous conseille de les mettre au frais une ou deux heures avant, frais c'est bien meilleur !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Mini-Tartelettes au Lemon Curd et Framboises

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 8 minutes – Difficulté : Facile

Pour une quinzaine de mini-tartelettes :

- **25 cl ou (250 g) de lemon curd : la recette ici !**
- **200 g de biscuits type “Petit Beurre de LU”**
- **100 g de beurre**
- **1 quinzaine de framboises**
- **du sucre glace**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Mixer finement les biscuits dans un robot puis transférer les miettes dans un saladier.
3. Ajouter le beurre fondu puis mélanger jusqu’à obtenir une pâte compacte.
4. Verser une grosse cuillère à soupe de la préparation dans chaque empreinte d’un moule à muffins puis tasser le plus possible vers le fond et les côtés.
5. Enfourner les fonds de tartelettes pendant 8 minutes.
6. Une fois cuites, les sortir du four puis les laisser refroidir pendant plusieurs heures, de préférence au réfrigérateur avant de les démouler (attention les bords sont fragiles !)
7. A l’aide d’une poche à douille, remplir les fonds de tartelettes de lemon curd.
8. Surmonter chaque mini-tartelette d’une framboise, préalablement saupoudrée de sucre glace.
9. Réserver au frais avant dégustation : c’est prêt !

 Le mariage entre la crème citronnée (lemon curd) et la framboise est un pur délice !
Un petit conseil avant de les déguster : les sortir du réfrigérateur 15 minutes avant !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

La planche à découper Continenta sur laquelle les mini-tartelettes sont posées disponible ici !

10% de réduction sur TOUT le site avec le code : DELICIMO

Financier aux Framboises

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 45 minutes – Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

- **150 g de sucre glace**
- **125 g de framboises (fraîches ou surgelées)**
- **100 g de beurre**
- **90 g de poudre d'amandes**
- **60 g de farine**
- **4 blancs d'œufs**
- **1 pincée de sel fin**
- **1/2 gousse de vanille (ou une cuillère à café de poudre de vanille)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans une poêle, faire fondre le beurre puis le laisser crépiter et mousser jusqu'à ce qu'il devienne dorée, couleur noisette puis le réserver dans un ramequin.
3. Dans un saladier, mélanger la farine avec la poudre d'amandes, le sucre glace et le sel fin.
4. Inciser la gousse de vanille en deux puis gratter l'intérieur afin d'en extraire la pulpe puis l'intégrer à la préparation précédente.
5. Ajouter les blancs d'œufs puis fouetter le tout.
6. Verser enfin le beurre noisette sans cesser de remuer.
7. Dans un moule à manquer, préalablement beurré et fariné, verser la pâte puis déposer les framboises à l'envers (point vers le bas).
8. Enfourner pour 40 minutes de cuisson jusqu'à avoir une belle coloration uniforme.
9. Sortir du four, laisser refroidir quelques minutes, démouler et saupoudrer de sucre glace : c'est prêt !

   Ce superbe financier peut se déguster tiède ou froid, accompagné d'une boule de glace ou bien d'une crème dessert !
   On peut remplacer les framboises, suivant la saison, par des poires ou encore des pommes !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Moelleux à la Pistache Cœur Framboise

Pour une douzaine de moelleux :

- **140 g de poudre d'amandes**
- **125 g de blancs d'œufs**
- **125 g de beurre**
- **110 g de sucre glace**
- **60 g de pâte de pistache**
- **2 cuillères à soupe bombées de farine**
- **1 douzaine de framboises fraîches (ou congelées)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans le bol du robot, ou dans un saladier, ajouter la farine, la poudre d'amandes et le sucre glace puis mélanger.
3. Incorporer ensuite les blancs d'œufs et la pâte de pistache puis mélanger énergiquement jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse.
4. Verser le beurre, préalablement fondu au micro-ondes, et mélanger à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
5. A l'aide d'une poche à douille, garnir de pâte à moitié, des moules à muffins généreusement beurrés.
6. Déposer une framboise puis recouvrir de pâte à ras bord des moules.
7. Enfourner pour 15 minutes de cuisson, sortir du four et laisser refroidir : c'est prêt !

   Il faut penser à adapter la cuisson suivant la grosseur des moelleux et suivant votre four. Ils seront parfaitement cuits une fois dorés sur le dessus !
   Avant la dégustation, il est possible de déposer une framboise sur le dessus et de saupoudrer le tout de sucre glace.
   Petite astuce, je vous conseille même de les laisser une nuit au frigo et de les déguster le lendemain : ils seront encore meilleurs !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Mi-Cuit au Chocolat et son Cœur Fondant aux Framboises

Pour 6 mi-cuits :

- **250 g de framboises fraîches**

- **115 g de beurre**
- **100 g de chocolat noir**
- **80 g de sucre en poudre**
- **60 g de farine**
- **2 œufs**

1. Mixer les framboises puis verser le coulis dans des bacs à glaçons. Mettre au congélateur pendant 1 heure au minimum.

2. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.

3. Faire fondre le chocolat avec le beurre soit au micro-ondes soit au bain-marie.

4. Dans un saladier, mettre les œufs avec le sucre puis battre le tout énergiquement jusqu'à obtenir une mousse compacte.

5. Ajouter ensuite le chocolat puis délicatement la farine. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation parfaitement homogène.

6. Dans des moules à muffins, verser de la pâte jusqu'au 3/4 de chaque empreinte.

7. Insérer un glaçon de framboise pour chaque muffin puis recouvrir le tout avec de la préparation au chocolat.

8. Enfourner le tout pour 10 minutes de cuisson : c'est prêt !

   Il est important de déguster ces mi-cuits chauds ou bien tièdes. Vous pouvez les agrémenter de crème anglaise et aussi les saupoudrer de sucre glace !
   L'avantage avec cette recette, c'est qu'on peut varier le cœur fondant avec les fruits de saison comme la mûre, les cerises… !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Barres aux Flocons d'Avoine et à la Confiture de Framboises

Pour une trentaines de barres :

- **250 g de farine**
- **200 g de flocons d'avoine**
- **170 g de beurre**
- **100 g de sucre cassonade**
- **1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude**
- **1/2 cuillère à café de sel**
- **1 pot de confiture (ici une confiture de framboises d'exception Favols)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Dans un saladier, ajouter l'ensemble des ingrédients sauf le beurre. Mélanger jusqu'à ce la préparation soit bien homogène.

3. Faire fondre le beurre au micro-ondes.

4. Ajouter le beurre fondu à la préparation puis à l'aide d'une fourchette mélanger le tout jusqu'à obtenir une texture sablonneuse.

5. Dans un plat, de dimensions 35 cm x 26 cm recouvert de papier cuisson, verser la moitié de la préparation.

6. Étaler uniformément puis tasser.

7. Verser et tartiner la confiture à la surface puis verser le reste de préparation. Étaler et tasser également.

8. Enfourner pour 35 minutes de cuisson : c'est prêt !

   Une fois bien refroidi, il suffit de tailler des carrés ou des barres à déguster pour le goûter ou dans la journée dès que vous aurez un petit creux !
   Il est bien évidemment possible de varier la confiture selon vos goûts !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Mousse d'Avocat aux Framboises

Pour 4/6 personnes :

- **2 avocats bien mûrs**
- **250 g de framboises fraîches ou congelées**
- **50 g de sucre roux**
- **1 citron vert**
- **15 cl (ou 150 g) de jus d'orange**

1. Peler et dénoyauter les avocats puis les couper en morceaux.

2. Presser le citron vert pour en obtenir le jus.

3. Dans un hachoir ou dans un blender, ajouter les morceaux d'avocats avec le jus d'orange, le jus du citron et le sucre.

4. Mixer pendant 5 minutes jusqu'à obtenir une préparation très crémeuse et brillante (proche de celle de la mayonnaise).

5. Verser la mousse dans un saladier.

6. Conserver quelques framboises pour la décoration et ajouter les autres à la mousse.

7. Remuer délicatement puis garnir des verrines avec la préparation.

8. Disposer 1 ou 2 framboises sur le dessus, couvrir et réfrigérer au minimum 30 minutes avant dégustation : c'est prêt !

    On connait l'avocat dans les recettes salées mais ce que l'on ne sait pas, c'est qu'il est aussi très utile et très gourmand dans les recettes sucrées comme celle-ci.
    Il permet d'éliminer les ingrédients gras comme le beurre ! Très belle découverte !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Gâteau Poire Chocolat Framboise

Pour 8 personnes :

- **3 ou 4 poires bien mûres**
- **200 g de chocolat**
- **150 g de beurre**
- **130 g de farine**
- **125 g de framboises (ou 1 barquette)**
- **100 g de sucre**
- **3 œufs**
- **1 sachet de levure**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Dans un bol, casser le chocolat puis ajouter le beurre coupé en morceaux. Faire fondre au micro-ondes et réserver.

3. Séparer les jaunes des blancs d'œufs.

4. Dans le bol du robot ou dans un saladier, mettre les jaunes d'œufs puis mélanger énergiquement jusqu'à ce la préparation blanchisse.

5. Ajouter le mélange chocolat/beurre fondu et fouetter jusqu'à ce la préparation soit bien lisse.

6. Verser petit à petit la farine et la levure en mélangeant constamment.

7. Monter les blancs d'œufs en neige puis les incorporer délicatement à la préparation à l'aide d'une spatule.

8. Dans un moule généreusement beurré, déverser la moitié de la préparation.

9. Laver et peler les poires puis les couper en dés.
10. Déposer les morceaux de poire puis faire de même avec les framboises.
11. Recouvrir le tout avec le reste de pâte.
12. Enfourner pour 50 minutes de cuisson : c'est prêt !

    Ce gâteau se dégustera tiède avec une boule de glace ou bien froid, après avoir passé une nuit au frigo !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Moelleux aux Pêches de Vigne, Framboises et Vanille

Pour 6/8 personnes :

- **200 g de beurre**
- **200 g de farine**
- **150 g de sucre**
- **5/6 pêches de vignes (ou 3 pêches normales)**
- **4 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou 1 gousse)**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Séparer les jaunes d'œufs des blancs.
3. Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. En parallèle, monter les blancs en neige bien fermes puis réserver.
5. Ajouter dans le mélange jaunes/sucre, le beurre fondu.
6. Incorporer petit à petit le mélange farine/levure jusqu'à obtention une pâte bien lisse.
7. Verser ensuite la vanille puis mélanger à nouveau.
8. Incorporer délicatement les blancs en neige à l'aide d'une spatule.
9. Peler et laver les pêches de vigne puis rincer brièvement les framboises.
10. Dans un moule bien beurré, verser la moitié de la pâte.

11. Disposer les pêches coupées en morceaux puis les framboises.

12. Verser le reste de pâte en prenant soin de bien égaliser.

13. Enfourner pour 50 minutes de cuisson : c’est prêt !

 Ce moelleux permet d’allier à merveille deux fruits de saison, c’est un vrai délice !
A déguster tiède ou après une nuit passé au réfrigérateur.

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀