

Gâteau fondant aux amandes et framboises



Pour 6 personnes :

ou 4 pots de confitures style « Bonne Maman »

3 œufs (blancs et jaunes séparés)

75 g de sucre + 1 sachet de sucre vanillé

250 g de ricotta

125 g de poudre d'amande

200 g de framboises

1 pincée de sel

Quelques pistaches non salées pour la déco

- Préchauffer le four à 180°C.
- Beurrer et fariner un moule à manquer (si pas en silicone) ou les pots de confiture (il faut qu'ils soient à bord droit, pour un démoulage facile).
- Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œuf avec les sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Incorporer la ricotta et la poudre d'amande.
- Dans un autre saladier, battre les blancs en neige, bien ferme, avec la pincée de sel.
- Incorporer délicatement les blancs en neige dans la préparation aux amandes et verser la pâte dans le ou les moules choisis. **Attention, si on utilise des pots de confiture, ne les remplir qu'aux 3/4 inférieur...** Parsemer de framboises et de pistaches.
- Enfourner pour 30 minutes environ, en surveillant vers la fin. *Si ça tremblote encore sur le dessus, prolonger la cuisson de quelques minutes ou laisser reposer dans le four éteint et fermé.*

