

La Merveille Framboise Pistaches

Ingrédients

Pour environ 6 personnes

Pour la meringue

4 bancs d'œufs
200 g de sucre blanc
1 zeste de citron
2 cercles à pâtisserie de 20 cm de diamètre

600 à 800 g de framboises lavées et séchées

Pour la crème

Une brique de 20 cL de crème fraîche liquide très froide (pour la monter en chantilly)
3 grosses cuillères à soupe de fromage blanc
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
2 grosses cuillères à soupe de pâte de pistache

Préparation

La meringue

1. Préchauffer le four à 120 °C.
2. Monter les blancs d'œufs en neige,
3. Pendant ce temps, râper le zeste du citron. Dès que les blancs sont montés, ajouter le zeste de citron et le sucre peu à peu. Continuer à fouetter les blancs **pendant 5 minutes**.
4. Répartir les blancs dans deux cercles à pâtisserie, placés sur une plaque recouverte de papier cuisson. Mettre un peu plus de matière sur les bords du cercle. Baisser la température du four à 100°C et laisser cuire pendant 2h30. C'est bien de faire cette étape la veille et de laisser la meringue finir de cuire, four éteint, pendant la nuit.

La crème

1. Monter la crème fraîche en chantilly, et y incorporer les deux cuillerées de sucre.
2. Ajouter la pâte de pistache mélangée au fromage blanc (il faut que le mélange soit homogène).

Montage

1. Décoller la meringue des cercles.
2. Laver un des cercles et le doubler avec une bande de plastique à pâtisserie.
3. Dans ce cercle, remettre un des disques de meringue. Recouvrir avec la moitié de la crème.
4. Disposer les framboises sur la crème, elles doivent être serrées et occuper tout le disque sur une épaisseur. Ajouter un peu de crème pour lisser la surface.
5. Poser par-dessus le deuxième disque de meringue, à l'envers (pour avoir le côté lisse sur le dessus).
6. Répartir alors le reste de crème, lisser et disposer le reste des framboises dessus.
7. Laisser reposer 2 heures au congélateur, puis conserver au frigo.