



CAKE PISTACHE FRAMBOISE DE JÉRÔME CHAUCESSE



Le biscuit pistache : 200g de beurre pommade, 240g de poudre d'amande, 190g de sucre glace, 120g de pâte de pistache, 6 œufs tempérés.

Dans la cuve du robot et avec le fouet plat mélangez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Ajoutez les œufs un à un en attendant bien entre chaque ajout pour éviter que l'appareil ne tranche. Étalez sur un flexipat en enfournez à 150° 30 à 35min. Démoulez sur une feuille de papier cuisson et laissez refroidir.

Le confit framboise pépin : 150g de purée de framboises, 150g de framboises fraîches, 150g de sucre semoule, 10g de pectine NH ou à défaut de pectine à confiture, 10g de jus de citron.

Mélangez le sucre et la pectine. Versez sur la pulpe et les framboises. Mixez et faites cuire le tout 5min dans une casserole. Hors du feu ajoutez le jus de citron. Débarrassez dans un saladier filmez au contact et laissez refroidir quelques minutes.

Le montage : divisez le biscuit en 5 bandes égales. Étalez du confit de framboise sur 4 bandes. Posez les bandes les unes sur les autres terminez par celle nature. Passez le cake au froid pendant une heure puis parez les côtés. Décorez avec des brisures de pistache.