



année 2013

## Moelleux pistache chocolat compotée de framboises anis



**Ingrédients pour la pâte** : 100g de beurre mou, 90 g de sucre, 2 petits oeufs, 35 g de lait concentré non sucré, 40 g de praliné noisette\*, 30 g de pâte pistaches\*, 100 g de farine, 3 g de levure chimique, 40 g de crème fraîche à 30%, 25 g de pépites de chocolat

**Ingrédients pour la compotée framboises anis** : 220 g de purée de framboise Capfruit\*, 2 étoiles de badiane (anis étoilé), 65 g de sucre, 5 g de pectine de pomme\*, pistaches nature

\* produits de la gamme **Gourmandises Demarle**, à commander directement en vous rendant sur le site cité dans la colonne de droite du blog en utilisant le code indiqué pour avoir ristournes et avantages

Préchauffer le four à 170°C. Mélanger le beurre et le sucre. Verser les oeufs et mélanger. Faire fondre le praliné et l'incorporer au mélange précédent ainsi que la pâte pistache, la farine et la levure. Mélanger.

Ajoutez la crème fraîche et les pépites de chocolat. Mélanger. Garnir les empreintes aux 3/4. Enfourner pour une quinzaine de minutes. Laisser refroidir et démouler.

Chauffer la purée de framboises et la badiane à 70°C. Mélanger ensemble le sucre et la pectine et verser en pluie dans la purée de framboises en remuant vivement.

Faire bouillir 1 mn, retirer la badiane et réserver au réfrigérateur.

Avec une poche à douille, garnir les rainures des moelleux avec la compotée de framboises anisée. Décorer avec quelques pistaches.

**Dominique**

[www.cuisineplurielle.com](http://www.cuisineplurielle.com)

[cuisineplurielle@hotmail.fr](mailto:cuisineplurielle@hotmail.fr)

[Conseillère Demarle/Flexipan](#)