



Mugs cake framboise pistache

Ingrédients pour 4 mugs

- 2 oeufs
- 3 c à s de sucre impalpable
- 40 gr de beurre
- 1 c à c de pâte de pistache
- 1 gousse de vanille
- 2 c à s de crème liquide
- 4 c à s de farine
- 1/2 c à c de levure
- 4 cubes de coulis de framboise congelés
- 25 cl de coulis de framboise
- 1 barquette de fruits rouges
- 100 ml de chantilly
- 1 poignée de pistaches

La préparation

1. Mettez la pâte de pistache et le beurre dans un bol et faites chauffer au micro-ondes ;
2. Battez les oeufs avec le sucre impalpable et incorporez le beurre et la pâte de pistache, les graines de vanille, la crème, la farine et la levure ;

3. Introduisez ce mélange dans une poche à douille et versez-le de moitié des mugs, glissez un cube de coulis de framboise et recouvrez avec le reste de pâte ;
4. Mettez au micro-onde à puissance maximale environ 2 minutes ;
5. Lorsque le cake est refroidi, arrosez-le de coulis de framboises. Décorez de fruits rouges, d'une quenelle de Chantilly et de pistaches.

Bonne dégustation