

Finger à la Mousse Pistache sur Financier à la Framboise
Pour 1 "cadre" de 40x60 cm soit 154 entremets individuels



1. **FINANCIER**

750 g de **Financier ancé**
225 g de beurre fondu
300 g de blancs d'œufs
200 g brisure de framboise

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène puis verser dans un cadre de 40×60 cm posé sur une plaque recouverte d'un tapis de cuisson.
Parsemer la brisure de framboises surgelées. Cuire environ 15 minutes à 160°C. Laisser refroidir dans le cadre.

2. **MOUSSE PISTACHE**

1 sachet(s) de préparation pour **Mousse Pistache alsa Professionnel**
1 L de lait demi-écrémé

Verser le lait froid dans la cuve d'un batteur, puis y incorporer la préparation alsa.
Monter au batteur 2 minutes à petite vitesse, puis 5 minutes à vitesse maximale.
Pocher la mousse pistache sur les finger préalablement couper et froid.