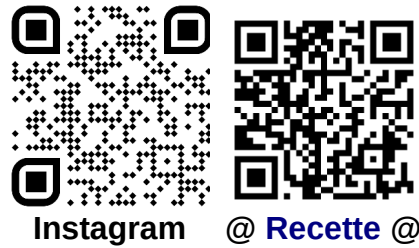


# Fondants aux amandes et framboises



22

## Ingrédients

3 œufs  
75g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé  
250g de ricotta  
125g de poudre d'amandes  
250 à 300 de framboises  
1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180°

Fouettez les jaunes, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporez la ricotta et les amandes en poudre.

Montez les blancs en neige ferme avec la pincée de sel.

Incorporez délicatement les blancs en neige au mélange précédents en l'aide d'une Maryse en prenant garde à ne pas les casser.

Versez la préparation dans le moule (silicone, antiadhésif ou beurré et fariné) et répartissez les framboises sur le dessus.

Enfournez pour 30 minutes à 180°C.