Finger à la Mousse Pistache sur Financier à la Framboise
Pour !1 "cadre" de 40x60 cm soit !54 entremets individuels



1. ***FINANCIER***

   750 g de **Financier ancel**
   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.