



LA GENOISE

125g sucre – 125g farine tamisée – 5 oeufs –

Chauffer au bain-marie, oeufs + sucre. Atteindre 40° (ou doigt trempé dans le mélange, sensation de chaud). Fouetter dans le kitchenaid jusqu'à refroidissement. Retirer le bol. Ajouter la farine tamisée. L'incorporer en soulevant la masse à l'aide d'une maryse (spatule). Beurrer moule à manqué.

Cuire à four préchauffé à 180° (th.6) 15 minutes. Si pâte étalée sur plaque beurrée ou flexipat cuire 8 minutes à 220° (th.7-8).

* une fois cuite et refroidie, la génoise peut être congelée.