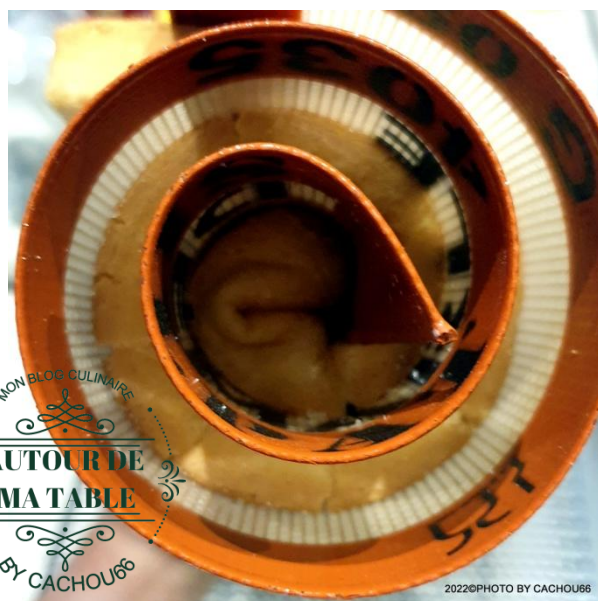


GÉNOISE À MA FAÇON

Ingrédients :

Pour une génoise épaisse :

- ✦ 4 œufs
- ✦ 100 g de sucre en poudre
- ✦ 100 g de farine de gruau T45



Préparation :



Préchauffez le four à 200/210°C (th. 7)

Insérez le fouet, mettez les œufs et le sucre dans le bol.

Chauffez **8 min/40°C/vitesse 4**.

Mélangez **5 min/vitesse 4** pour faire refroidir la préparation.

Pendant ce temps, beurrez et farinez le moule (si besoin).

Ajoutez la farine (tamisée de préférence) dans le bol.

Mélangez **8 sec/vitesse 1,5**.

Retirez le fouet, versez la préparation dans le moule.

Enfournez pour 8 à 10 min

Sortez la génoise du four, sucrez légèrement.

Couvrez avec une toile Silpat.

Roulez ou laissez-la reposer 5 min avant de la démouler sur une grille.

Laissez-la complètement refroidir avant de l'utiliser pour préparer votre dessert.

Astuces et Conseils :

Pour une génoise sans gluten :

- ✦ remplacez la farine par 50 g de fécule de maïs et 50 g de farine de riz.

Pour une génoise plus fine :

- ✦ génoise avec 3 œufs : 75 g de sucre et 75 g de farine
- ✦ génoise avec 2 œufs : 50 g de sucre et 50 g de farine (6 min de cuisson)

Bon appétit