



Ma génoise

Ingrédients:

- **4 oeufs**
- **100 g de sucre**
- **100 g de farine**
- **1 sachet de levure chimique (ces 2 derniers ingrédients ne font pas parti de la recette originale)**
- **du zeste de citron**

Préparation:

Séparez les jaunes d'oeuf des blancs et battre les jaunes d'oeufs avec le sucre (j'ai pris de l'extra-fin) jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux qui a doublé de volume.

Ajoutez le zeste de citron ainsi que le mélange farine levure et battre à nouveau.

Battre dans un saladier à part les blancs en neige très ferme.

Incorporez la moitié des blancs en neige dans la pâte. Battre à nouveau au batteur électrique.

Incorporez enfin la 2nde moitié des blancs en neige délicatement à la main.

Préchauffer votre four à feu moyen (TH6).

Mettre dans un moule à manquer et faire cuire la génoise jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée sur le dessus, faites le test au couteau comme d'habitude pour voir si c'est cuit.

A déguster sec ou à utiliser pour une base de gâteaux en tout genre.

La mie est moelleuse et aérée

Bon appétit !