

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Génoise à la confiture de pommes



Ingrédients :

3 oeufs
120g de sucre
30g de farine
30g de maïzena
75g de poudre d'amande
1 pot de confiture de pommes

Réalisation :

1/ Préchauffer le four à 180°C.
Battre les blancs en neige très ferme. Incorporer le sucre dès qu'ils commencent à mousser.
Ajouter les jaunes d'oeufs un par un, sans cesser de fouetter. Incorporer délicatement la farine, la maïzena et la poudre d'amande.
2/ Verser dans un moule à génoise, et cuire 20 min. Laisser refroidir un peu avant de démouler.
3/ Couper en deux dans le sens de la longueur et badigeonner généreusement de confiture une des moitié.
Recouvrir de l'autre moitié. Laisser refroidir complètement avant de manger.