

## PIM'S GEANT

### INGREDIENTS :

Pour la génoise :

4 oeufs

1/2 sachet de sucre vanillé

140 g de sucre

160 g de farine

5 cl d'huile

10 cl de jus d'orange

Pour le pim's :

du jus d'orange

de la confiture d'orange

200 g de très bon chocolat pâtissier



### PREPARATION :

- Préchauffer le four à 200 degrés

- Battre 4 blancs en neige, quand les blancs sont pris baisser la vitesse du batteur et ajouter dans l'ordre : le sucre vanillé, le sucre en poudre, les jaunes, l'huile, le jus d'orange et en dernier la farine.

- Mettre au four 200 degrés pour que ça monte bien pendant quelques minutes. Baisser à 180 pour 10 mn puis finir à 160 jusqu'à ce que ce soit cuit (lame de couteau qui sort sèche)

- Laisser refroidir la génoise

- Couper la génoise en deux

- Sur une moitié, imbiber de jus d'orange (6 à 8 c à soupe) puis étaler de la confiture d'orange

- Faire fondre doucement au bain marie le chocolat et l'étaler sur la confiture

- Garder au frais

Avec l'autre moitié pourquoi pas un Pim's géant avec un autre parfum ?

