

# AUTOUR DE MA TABLE

*aimer la cuisine*

c'est aussi la partager

Sur le blog : Autour de ma table... (<http://www.autourdematable.com/>)

## GÉNOISE SANS GLUTEN ET SANS LEVURE

Une génoise légère sans gluten et sans levure qui me rappelle un peu le gâteau de Savoie de ma maman... (en texture)

### INGRÉDIENTS

#### Pour la génoise sans gluten

- 100 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 50 g de fécule de maïs (maïzena)
- 50 g de farine de riz
- Pour la cuisson
- du sucre en poudre fin

### PRÉPARATION

#### POUR LA GÉNOISE SANS GLUTEN

Préchauffer le four à 200°C. Placer le fouet sur les lames. Ajouter le sucre et les œufs. Fouetter 5 minutes - 40°C - vitesse 5 (sans verre doseur).

Phase de refroidissement 2 minutes - vitesse 5. (sans verre doseur)

Dans un pichet posé sur le bol, peser fécule de maïs et farine de riz.

Mélanger à la cuillère magique.

Ajouter ce mélangeur TPT. Mélanger 20 secondes - vitesse 3. (sans verre doseur) (TPT : tant pour tant)

#### POUR LA CUISSON

Verser la pâte à génoise dans le Flexipan Plat. Cuire 10 à 13 minutes à 200°C. (selon four)

A la sortie du four, saupoudrer légèrement de sucre. Poser la toile de cuisson, retourner et démouler.

Rouler avec la toile de cuisson.

Laisser refroidir 3 minutes si garniture de pâte à tartiner, sinon plus pour de la crème pâtissière, de la chantilly ou de la confiture.

#### Roulé façon Snickers

Étaler de la pâte à tartiner maison, saupoudrer de cacahuètes concassées torréfiées. Rouler. Saupoudrer de cacao amer et napper de filet de topping caramel



<https://club.guydemarle.com/recette-cookin/genoise-sans-gluten-1>  
(<http://www.autourdematable.com/archives/2017/11/03/39016073.html>)