



## Pâtes

# Pâte à génoise



**50 min** **20 min** **30 min**      **0**      **317**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la pâte à génoise

4 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
125 g **Sucre semoule**  
140 g **Farine**

### Étape 1

#### Préparation de la pâte à génoise

- 1 Tamiser la farine à l'aide d'un tamis au dessus d'un saladier.
- 2 Clarifier les oeufs, déposer les jaunes dans un saladier et réserver les blancs dans un bol.
- 3 Blanchir les jaunes d'oeufs avec les 2/3 du sucre.
- 4 Battre les blancs en neige avec une pincée de sel à l'aide d'un batteur électrique.
- 5 Au bout de quelques minutes, ajouter le reste du sucre et continuer à battre.
- 6 Lorsque les blancs sont bien fermes, en incorporer la moitié aux jaunes en fouettant délicatement.
- 7 Incorporer ensuite délicatement le reste des blancs à l'aide d'une maryse, pour ne pas les casser.
- 8 Incorporer la farine en plusieurs fois, toujours en mélangeant doucement à l'aide de la maryse.
- 9 Autre technique pour préparer l'appareil : battre les oeufs entiers et le sucre dans un bain marie jusqu'à ce qu'il atteigne 45°C. Continuer ensuite hors du feu jusqu'à ce que la pâte forme un ruban blanc, puis intégrer la farine.

Une génoise doit être cuite immédiatement pour éviter

- 10** Une génoise doit être cuite immédiatement pour éviter qu'elle ne redescende. La cuisson doit être réalisée dans un four à 180°C (Th.6) pendant 30 à 35 min.
- 11** Il est important de chemiser préalablement le moule avec un papier cuisson. Puis de démouler rapidement la génoise dès sa sortie du four.
- 12** Une fois la génoise démoulée, la découper dans l'épaisseur en deux ou trois disques à l'aide d'un grand couteau à dent, puis la garnir.
- 13** Etaler la garniture sur la partie inférieure, puis recouvrir avec la partie supérieure. Saupoudrer le dessus avec du sucre glace.