

Génoise aux fruits d'été



1h05 **30 min** **35 min** **0** **312**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Genoise

120 g **Farine**
100 g **Sucre semoule**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 sachet(s) **Sucre vanillé**
1 **Sel**
1 c. à soupe **Beurre**
1 **Farine**

Crème au chocolat blanc

2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à soupe **Sucre semoule**
1 **Gousse(s) de vanille**
50 ml **Crème fraîche épaisse**
50 g **Chocolat blanc**
25 g **Beurre**
125 ml **Crème liquide (fleurette)**

Montage

Étape 1

Préparation de la génoise

- 1 Beurrer le moule et saupoudrer de farine.
- 2 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 3 Clarifier les oeufs.
- 4 Blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre et le sucre vanillé.
- 5 Ajouter la farine.
- 6 Battre les blancs d'œufs en neige très ferme.
- 7 Incorporer très délicatement, en 3 fois, les blancs d'œufs aux jaunes.
- 8 Verser la pâte dans le moule et faire cuire 35 minutes.
- 9 Sortir la génoise du four et la faire refroidir sur une grille.

Étape 2

Préparation de la crème au chocolat blanc

- 1 Battre la crème fleurette en chantilly.
- 2 Réserver au réfrigérateur.
- 3 Hacher grossièrement le chocolat blanc.
- 4 Couper le beurre en petits morceaux.

- 5 Extraire les graines de la vanille.
- 6 Battre ensemble les jaunes d'oeufs, le sucre et la crème épaisse.
- 7 Dans une casserole, faire chauffer doucement cette préparation avec le bâton de vanille vidé et les grains de vanille jusqu'à ce qu'elle épaississe.
- 8 Enlever la casserole du feu.
- 9 Battre la crème aux oeufs en y incorporant petit à petit les morceaux de beurre et de chocolat jusqu'à ce qu'elle devienne homogène et froide.
- 10 Y incorporer délicatement la crème chantilly et mettre au réfrigérateur.

50 g **Myrtille(s)**

50 g **Framboise**

50 g **Fraise**

50 g **Groseilles**

Étape 3

Dressage

- 1 Juste avant de servir la genoise, la couvrir de crème au chocolat blanc.
- 2 Parsemer le tout avec les fruits.
- 3 Servir sans attendre.