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.