



*Gâteaux, biscuits et chocolat*  
**Génoise**



**45 min** **20 min** **25 min**      **0**      **323**  
TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la  
génoise**

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

**Étape 1**

Préparation de la génoise

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 A l'aide d'un pinceau, beurrer l'intérieur d'un moule à manqué.
- 3 Verser un peu de farine et chemiser toute la surface du moule.
- 4 Retirer l'excédant de farine.
- 5 Verser les œufs et le sucre dans un cul de poule. Fouetter pour blanchir le mélange.
- 6 Placer le cul de poule sur un saladier d'eau chaude de sorte à ce que son fond ne touche pas l'eau et continuer à fouetter.
- 7 La vapeur d'eau va cuire légèrement les œufs et les aider à prendre la consistance souhaitée, dite "en ruban".
- 8 Tamiser la farine à l'aide d'un tamis sur la préparation aux œufs et l'incorporer délicatement avec une maryse.
- 9 Remuer juste le nécessaire pour incorporer la farine et éviter que la mousse ne retombe.
- 10 Verser la pâte dans le moule à manqué et enfourner à 180°C (Th.6) pendant 25 minutes.