

La génoise "inratable"



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

A l'origine, la génoise est un gâteau confectionné dans la région de Gênes en Italie, région riche en amandes. Mais celles-ci étant chères, elles ont été remplacées par du beurre.

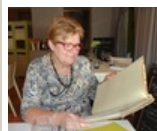
Ingrédients

- 125 g de sucre
- 4 oeufs
- 125 g de farine
- 0,5 sachet de levure chimique

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C (th.6).
- 2 Mélangez la farine et la levure. J'ai tamisé la levure pour éviter les petits grains. Séparez les blancs des jaunes et montez les blancs en neige avec une pincée de sel.
- 3 Quand ils sont très fermes, ajoutez le sucre et mélangez encore.
- 4 Diminuez la vitesse du robot et ajoutez, dans le bol, les jaunes d'oeufs et le mélange farine et levure. Battez environ une minute mais pas surtout, pas trop longtemps, pour que la préparation ne retombe pas.
- 5 Versez la pâte dans un moule à manqué beurré d'environ 24 centimètres de diamètre. Vous pouvez aussi choisir un moule silicone.
- 6 Laissez cuire environ 20 minutes. Démoulez sur une grille et laissez bien refroidir.
- 7 **Mes conseils :**
 - J'ai préparé la génoise la veille. C'est très pratique et j'ai gagné du temps le lendemain pour terminer mon gâteau.
 - Pour la conservation, vous pouvez la mettre dans un sachet de congélation, au réfrigérateur.
 - Il est important de poser la génoise à la sortie du four sur une grille afin que la vapeur puisse s'échapper et ainsi le dessous ne sera pas "ramolo". Surtout, ne la laissez pas dans le moule !
 - Il est possible de congeler une telle génoise. Ensuite pour l'utiliser, laissez-la décongeler à l'air ambiant.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

