

La Génoise

Ingrédients

- 125 g de sucre
- 125 g de farine tamisée
- 4 œufs

Préparation

- Mettre le sucre puis les œufs entiers dans un saladier puis dans un bain marie et monter à blanc jusqu'à une température de 37°
- Hors feu, incorporer la farine tamisée délicatement en soulevant la préparation pour garder sa souplesse.
- Etaler sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé
- Enfourner à four chaud 160° à 180° - pour 8 à 10 minutes. Le gâteau doit être juste doré.
- Renverser la plaque dès la sortie du four sur un torchon humide
- Enlever le papier sulfurisé doucement
- Rouler le gâteau sur lui-même à l'aide du torchon.

Préparer sa garniture

- Crème au beurre
- Confiture
- Mousse au chocolat
- Crème de marron mélangée à volume égal de fromage blanc onctueux
- Autres parfum de mousseline
- Dérouler le biscuit
- L'imbiber à l'aide d'un pinceau d'un sirop léger parfumé d'un peu d'alcool en accord avec la garniture
- Etaler la crème puis re-rouler à l'aide du torchon sans trop serrer
- Le masquer de crème
- Conserver au réfrigérateur jusqu'à dégustation

Accompagner d'un blanc doux « type Aubance » mais avec modération