

## Comment faire une génoise?

Dans une bassine, à l'aide d'un fouet à main, battre vigoureusement 200 g d'œufs avec 125 g de sucre, au bain marie.



Jusqu'à ce qu'il devienne tiède (40-45°C)



Mettre à monter au batteur jusqu'à complet refroidissement



Retirer la bassine du batteur et incorporer délicatement 125 g de farine tamisée avec une Maryse ou une écumoire



Beurrer et fariner un moule à génoise



Verser dans un moule au 2/3 de la hauteur



Cuire à 200-220°C



Démouler à la sortie du four, mettre sur grille et réserver



Couper et détailler suivant besoin.

