

# Recette SUCRÉE

**Nombres de personnes : 4 - Temps de préparation : 40 mn**

**Cuisson : 20 mn - Difficulté : Facile**



## Genoise

### > Préparation

- Mélangez le sucre et les œufs dans un cul de poule ou dans la cuve du batteur.
- Fouetter au fouet à main au dessus d'un bain-marie. La préparation doit chauffer afin d'atteindre une température homogène avoisinant les 40°C.
- Terminez de battre au fouet électrique jusqu'à complet refroidissement. La préparation doit doubler de volume.
- Incorporez la farine tamisée...
- A l'aide d'une maryse, effectuez délicatement un mouvement de rotation.
- Versez la préparation dans un moule à manqué beurré et fariné ou sur plaque beurrée.
- Faites cuire à four chaud jusqu'à coloration et cuisson complète. Pour vérifier la cuisson, il suffit de planter un couteau dans la génoise. Si celle-ci ressort sèche, cela signifie que la génoise est cuite.
- Démouler. Laisser refroidir sur une grille.

### Ingrédients

4 œufs  
120 g de sucre  
120 g de farine