

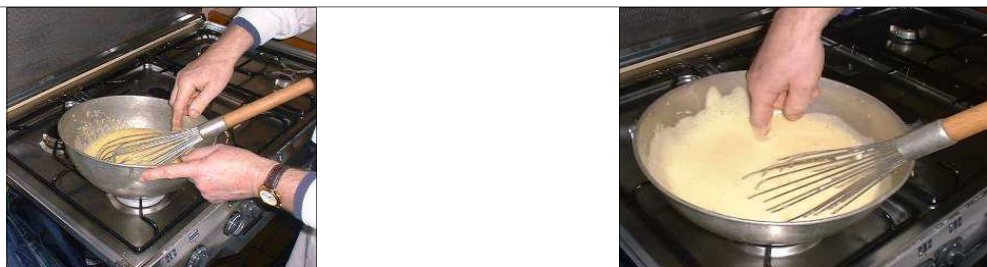
# Génoise pour huit personnes.

## Ingrédients :

- ☞ 125 grammes de sucre semoule.
- ☞ 125 grammes de farine (à gâteau) avec (poudre levante).
- ☞ 4 œufs.



Mélanger et battre les 125 grammes de sucre semoule avec les 4 œufs et faire chauffer en fouettant bien le mélange.



Lorsque les œufs et sucre sont assez chaud, retirer du feu et monter le tout jusqu'à refroidissement.



Le mélange doit être froid et mousseux (faire ruban). Ajouter la farine (tamisée). Verser dans un moule beurré et chemiser d'un papier sulfurisé, pour le démoulage. \* Pour faire une bûche verser le mélange sur une plaque recouverte d'une feuille sulfurisée. Étaler la génoise sur la plaque.



Cuire à 180° pendant 10 à 15 minutes à four légèrement entrouvert (sur plaque 200° à surveiller). La génoise est cuite lorsque en appuyant légèrement dessus avec les doigts, elle remonte.



No comment ...

*Pâtissier : Claude Sguelart*

**Pour revenir à la liste des recettes fermez la page !**