

Fiche Recette : La Génoise Inratable

Matériel nécessaire

- Moule à manquer (diamètre 24 cm)
- Papier cuisson pour le fond du moule
- Robot pâtissier ou batteur électrique
- Cul-de-poule (saladier)
- Tamis
- Maryse (spatule en silicone)
- Grille de refroidissement

Ingrédients

- 4 œufs entiers (à température ambiante)
- 125g de sucre en poudre
- 125g de farine T45
- 1 pincée de sel

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (chaleur tournante).
- Chemisez uniquement le fond de votre moule à manquer avec un disque de papier cuisson.
- Dans un cul-de-poule, fouettez les œufs, le sucre et le sel au bain-marie jusqu'à atteindre 40°C.
- Retirez du feu et continuez de battre au robot jusqu'à obtenir une mousse épaisse et blanche (le ruban).
- Incorporez délicatement la farine tamisée à l'aide d'une maryse, en soulevant la masse pour ne pas faire retomber l'appareil.
- Versez la préparation dans le moule à manquer sans beurrer les bords.
- Enfourez pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que la génoise soit dorée et souple au toucher.

Conseils de réussite

- Ne beurrez jamais les bords du moule à manquer : la génoise a besoin d'accrocher aux parois pour monter uniformément.
- Démoulez la génoise après 5 minutes de repos en passant une fine lame sur le pourtour.

- Laissez refroidir complètement sur une grille avant de la trancher pour éviter qu'elle ne s'émiette.
- Pour une génoise encore plus légère, vous pouvez remplacer 20g de farine par de la fécule de maïs.