

GENOISE



Ingrédients

Pour 1 génoise de 20 à 24 cm de diamètre

Prépa: 10 minutes / Cuisson : 20 à 25 minutes

- 4 gros Œufs à température ambiante
- 120 g de sucre
- 120 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 zeste de citron
- ½ c.à.c d'essence de vanille
- 1 c.à.c de levure chimique

Le "comment"

Séparez les blancs des jaunes. Montez les blancs pour 1 minutes ou jusqu'à ce qu'ils commencent à mousser. Ajoutez la pincée de sel, le sucre petit à petit tout en continuant de battre à vitesse moyenne, disons pour environ 4 minutes de plus. Ajoutez le zeste et la vanille. Vous devez obtenir un blanc ferme (de meringue) et brillant.



Dans un autre bol, battez légèrement les jaunes d'œufs, ajoutez-les au blanc et mélangez doucement de façon à ce que ces jaunes soient incorporés mais sans dégâts.

Mélangez la levure à la farine et passez au tamis. Incorporez ce mélange tout doucement et commencez par « macaroner » avec une spatule. L'air est si précieux dans cette recette qu'on voudrait qu'il reste dedans, les mouvements brusques risquent de dégonfler les blancs. Donc, mélangez en faisant des mouvements du centre vers les bords, tout en tournant votre récipient. Vous devez avoir un appareil homogène mais où vous aurez des bulles d'air presque apparentes.



Tout doucement...

Versez la pâte dans un moule à manqué beurré et fariné des bords et avec un cercle de papier sulfurisé au fond, c'est magique pour le démoulage!



Enfournez pour 20 à 25 minutes à 180°C.

Sortez la génoise du four. Après 10 minutes, démoulez, laissez refroidir sur une grille couverte de papier sulfurisé afin que le haut de la génoise ne soit pas endommagé par la forme de la grille.

Laissez reposer au moins 12 heures au réfrigérateur avant de découper les cercles afin d'éviter d'avoir trop de miettes.