

# Génoise au café



## Ingrédients

### Pour la génoise

- 3 oeufs
  - 100 g de sucre
  - 50 g de farine
- 50 g de poudre d'amandes

### Pour le sirop au café

- 80 g d'eau
- 100 g de sucre
- 5 g d'extrait de café

### Pour la crème au café

- 350 g de crème fraîche liquide 35% MG
- 80 g de sucre glace
- 10 g d'extrait de café



## PRÉPARATION DE LA GÉNOISE

Placez le moule sur la plaque aluminium perforée. Préchauffez votre four à 180°C (th 6). Dans le cul-de-poule, mélangez les oeufs et le sucre. Faites chauffer au bain-marie sans cesser de remuer à 40°C. Le mélange doit être tiède et surtout ne pas frémir. Battez-le au batteur électrique jusqu'à ce qu'il triple de volume et qu'il devienne mousseux. Tamisez la farine avec la poudre d'amandes et incorporez-les à la préparation. Mélangez délicatement à la spatule haute température. Versez dans le moule et faites cuire 18 minutes à 180°C (th 6).



## PRÉPARATION DU SIROP DE CAFÉ

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le sucre. Retirez du feu, laissez refroidir puis ajoutez l'extrait de café.

### **③ PRÉPARATION DE LA CRÈME AU CAFÉ**

Dans un cul-de-poule, montez la crème en chantilly avec le sucre glace. Prélevez environ 50 g de crème chantilly pour le décor. Ajoutez l'extrait de café dans le reste de la chantilly.

### **④ MONTAGE**

Avec un couteau à génoise, coupe la génoise en 2. Avec le pinceau, imbibe les 2 génoises de sirop au café. Garnissez de crème une moitié de génoise puis recouvrez avec la 2ème moitié. Recouvrez de crème. Avec la poche à douilles munie de la douille cannelée, décorez le dessus du gâteau avec les 50 g de chantilly restant.