



# La génoise

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La confection d'une génoise classique.



## Ingrédients :

- 4 œufs
- 125g de sucre en poudre
- 125g de farine
- 20g de beurre (pour chemiser le moule)

## Réalisation :

Au batteur blanchir les œufs et le sucre jusqu'à obtenir une mousse. Mettre au bain-marie et battre jusqu'à obtenir une mousse ferme. Ensuite hors du bain-marie battre jusqu'à refroidissement complet. Mélanger la farine et le cacao puis l'ajouter au mélange œufs sucre tout en restant vigilant à ne pas faire retomber la mousse. Mettre dans un moule chemiser au beurre et cuire au four chaud a 180°C pendant 20 à 30 minutes.

Il est préférable de la faire la veille avant utilisation.

Pour 8 personnes

