



## La génoise au chocolat:

- 8 œufs entiers
  - 250g sucre en poudre
  - 200g de farine tamisée
  - 85g de poudre de cacao
- 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.



Le plaisir du chocolat