

## Pâte à génoise

Farine	120 g
Sucre	120 g
Sel	2 g
Oeufs	4

Parfums possibles : Cacao en remplacement d'une partie de la farine, extrait de vanille, etc.

- Mélanger les œufs et le sucre, remuer immédiatement et parcimonieusement en alternant, sur le feu, hors du feu. (Faire la rotation fréquemment afin d'éviter que le mélange ne brûle). Lorsque le mélange est à température de 45°C, le retirer définitivement et monter énergiquement le mélange jusqu'à obtenir un ruban.
- Incorporer en douceur la farine tamisée.
- Verser dans un moule beurré et fariné.
- Cuire au four à 200 °c.
- Démouler sur un linge dès la sortie du four.

### Petits trucs...

*Le dessus de votre auriculaire est un endroit très sensible à la chaleur. Il permet de connaître assez précisément une température. 45°C correspond à une sensation de bonne chaleur, mais non brûlante. Bref tremper le dos de votre auriculaire de temps en temps dans le mélange...*

*Pour beurrer et fariner un moule correctement, il faut faire fondre le beurre dans le moule, l'étaler à l'aide d'un pinceau. Mettre ensuite le moule au congélateur afin de faire durcir le beurre, puis enduire le moule de farine. Il doit y rester une micro pellicule de farine.*

*La génoise ayant tendance à gonfler en son centre, la répartir donc un peu plus sur les bords pour que le gâteau soit bien régulier.*

*Lorsqu'on mélange des jaunes d'œufs et du sucre, une réaction chimique se produit : Elle a pour conséquence de brûler les jaunes d'œufs. On se doit de remuer immédiatement afin d'éviter cette réaction.*

*On démoule sur un linge dès la sortie du four pour éviter toute condensation qui collerait la génoise.*

*On a obtenu la consistance d'un ruban, lorsqu'une marque faite dans le mélange ne disparaît ni instantanément, ni complètement.*

*Les parfums s'incorporent en même temps que la farine, en douceur mais rapidement pour ne pas faire retomber le mélange.*