Génoise nature légère

La base aérienne des gâteaux à étages, des fraisiers et des charlottes. Quatre ingrédients seulement, à monter en mousse.

8 personnes	15 min préparation	25 min cuisson	40 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 4 œufs
- 120 g de sucre
- 120 g de farine
- 30 g de beurre fondu
- 1 c. à café d'extrait de vanille

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C et chemiser un moule de 20 cm.
2. Mettre les œufs, le sucre et la vanille dans le bol. Chauffer en fouettant.
   3 min / 40°C / vitesse 3
3. Fouetter fort pour obtenir un appareil très mousseux et blanchi.
   5 min / vitesse 4
4. Incorporer la farine tamisée à la spatule en trois fois, délicatement.
5. Ajouter le beurre fondu en filet en soulevant la pâte.
6. Verser dans le moule et cuire 25 minutes à 180°C. Laisser refroidir sur une grille.

Le conseil de Tiha
Ne claque pas la porte du four pendant la cuisson, la génoise retomberait.

Conservation : 3 jours dans un film alimentaire, ou 1 mois au congélateur.