

Génoise

Ingrédients :

- 6 œufs entiers
- 250 g de sucre fin
- 1 sachet de sucre vanille
- 150 g de farine
- 50 g de fécule
- 1/3 de sachet de levure chimique

Recette :

- Battre les œufs entiers au batteur électrique pendant environ 5 minutes jusqu'à l'obtention d'une mousse légère.
- Incorporer le sucre fin et le sucre vanille, la farine tamisée, la fécule et la levure chimique.
- Bien mélanger le tout.

Cuisson :

Four doux 150° (ou thermostat 4-5) pendant 30 à 40 minutes au milieu du four (cuisson par le dessous).