



La génoise avec beurre.



Un classique de la pâtisserie !

La version originale est sans beurre.

Elle sera un atout pour réaliser vos magnifiques gâteaux à la chantilly, roulé à la confiture, dans la réalisation de vos entremets...

Ingrédients : moule de 24 cm de diamètre ou une plaque 30/40

<i>4 œufs</i> <i>125 gr de sucre fin</i> <i>125 gr de farine tamisée</i> <i>40 gr de beurre fondu</i>	<u><i>Pour une variante :</i></u> <i>Chocolat : Remplacer 30 gr de farine par 30 gr de cacao (pas du Nesquik)</i> <i>Parfumé : le zeste d'un citron</i> <i>Vanille : les graines d'une gousse</i>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Préparation :

Préchauffez votre four à 180 °C. Cuisson de 15 à 25 min suivant l'épaisseur.

Préparer vos ingrédients.

Séparer (en terme technique clarifier les œufs) vos œufs blancs et jaunes.

Préparer un bain marie. (Rappel l'eau est à frémissement , ne doit jamais toucher le fond de votre plat lors au risque de faire coaguler direct vos œufs. C'est la vapeur et non l'eau bouillonnante qui fait le bain marie)

Battre vos jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent ,double de volume pour atteindre les 50°.

Retirer du bain marie et fouetter jusqu'à refroidissement , la pâte doit former un ruban.

Incorporer la farine tamisée très délicatement.

Ajouter le beurre fondu en filet en mélangeant avec délicatesse pour ne pas faire retomber la préparation.

Graisser et fariner votre moule (si moule avec fond), couler votre mélange et direction la cuisson. Si c'est pour faire une plaque couler sur du papier cuisson et étaler à l'aide d'une spatule pas trop fin quand même essayer d'avoir au moins 1 cm d'épaisseur.

Ne pas ouvrir le four, juste au 5 dernières minutes pour piquer un couteau au centre et vérifier la cuisson.

Si le couteau ressort humide, c'est qu'il faut encore quelques minutes de cuisson.

Laisser refroidir sur une claie couverte d'un essuie.

Pour le garnissage.

Une fois le gâteau démoulé, refroidit.

On pose le gâteau sur un plat ou carton pâtissier, toujours avec la face de cuisson bombée vers le bas.

Vous devez impérativement avoir la face plane et lisse vers le haut.

Conseil et info :

Si vous utilisez un cercle sans fond, déposez une feuille de cuisson sur une grille perforée ou une plaque et poser votre cercle.

Le décerclage se fera en douceur avec la lame d'un couteau de service, insérée entre le moule et le gâteau. Pour faciliter cette manœuvre, on mettra le cercle sur sa tranche (debout) tout en tournant le couteau sur le pourtour du cercle.

En cas de grand gâteau, on veillera au soutien de la masse avec la paume de main posée sur le dessus du cercle et les doigts à l'arrière tel une pince.

Si vous utilisez un moule fermé (paroi et fond), il est conseillé de graisser et fariner celui-ci (sans excès bien sûr).