

La Génoise parfaite

(Pour un gâteau très haut de 15 cm de diamètre)

- 6 oeufs
 - 175 g de sucre en poudre
 - 175 g de farine
 - Arôme vanille, zestes d'un citron... (facultatif)
1. Préchauffez le four à 165°C, chaleur statique.
 2. Chemisez le moule avec du papier sulfurisé.
 3. Fouettez les œufs entiers avec le sucre pendant 10 minutes, vitesse maximum. Le mélange va blanchir et tripler de volume.
 4. Tamisez la farine et incorporez-la petit à petit délicatement dans la pâte à l'aide d'une maryse (ou d'un fouet, voir technique dans la vidéo).
 5. Versez la pâte dans le moule chemisé et faites cuire au four pendant 45 minutes. Au bout de 45 min, testez la cuisson et laissez le gâteau encore 5 minutes dans le four éteint, porte entrouverte.
 6. Laissez le gâteau refroidir pendant 10 minutes, démoulez-le et laissez-le complètement refroidir sur une grille.
 7. Découpez la génoise à froid, imbibe-la avec le sirop de sucre et fourrez avec la garniture de votre choix.