

Génoise haute au Thermomix

Pour un moule rond de 15cm de diamètre, 10cm de hauteur

- 6 œufs (taille M)
 - 175 g de farine type T45
 - 175 g de sucre en poudre
 - ½ sachet de levure chimique (5g)
 - Facultatif : 1cc d'arôme vanille / le zeste d'un citron
1. Préchauffez le four à 165 °C, chaleur statique. Chemisez le moule avec du papier sulfurisé.
 2. Mélangez la farine avec la levure chimique. Réservez.
 3. INSÉREZ LE FOUET dans le bol du Thermomix. Ajoutez les œufs entiers (seuls) et réglez le robot à **2 minutes / 37°C / vitesse 3**, en enlevant le gobelet du couvercle.
 4. Versez le sucre sur les œufs et ajoutez l'arôme de votre choix. Programmez le Thermomix à **10 minutes / 37°C / vitesse 3**, toujours sans le gobelet doseur.
 5. Programmez maintenant le robot à **5 minutes / sans température / vitesse 3**, toujours sans le gobelet. La pâte va devenir plus aérienne, mais elle RESTERA PLUTÔT LIQUIDE.
 6. Versez la pâte dans un grand saladier et tamisez dessus la moitié du mélange farine-levure chimique. Incorporez la farine en deux fois, à la main et avec la technique du fouet.
 7. Versez la pâte dans le moule chemisé et enfournez pour 45 minutes.
 8. Laissez votre génoise encore 5 minutes supplémentaires dans le four éteint, porte entrouverte (glissez une spatule dans la porte du four).
 9. Démoulez la génoise 10 minutes après la sortie du four, enlevez le papier cuisson et laissez-la refroidir complètement avant de la découper.

CONSERVATION

Température ambiante : jusqu'à 3 jours

Réfrigérateur : 1 semaine

Congélateur : 3 mois