



Pour la génoise il faudra  
120 g de farine et autant de sucre  
4 oeufs  
1/2 sachet de levure

Séparer le blanc du jaune, puis ajouter le sucre au jaune ainsi que la levure.  
Monter les blancs en neige puis les incorporer au mélange jaune sucre et y mettre progressivement la farine.

Ajouter 40 g de cacao pour teinter et aromatiser la génoise.

Enfourner dans un four préchauffé à 200 pendant 15 mn.

Pour la garniture il faut une brique de crème liquide épaisse y ajouter 50 g de sucre et fouetter pour obtenir une crème épaisse en chantilly.

Une fois la génoise, cuite, refroidir, imbiber d'un peu de jus de cerise, incorporer la chantilly, y mettre 100 g de cerises et commencer à la rouler doucement.

Parsemer de copeaux de chocolat, mettre au frais avant dégustation.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)