

Reveusebleue_12

**Génoise**

Dans un saladier : monter en neige 4 blancs d'œufs + 1 pincée de sel ... ils sont bien fermes alors ajoutez 125 grammes de sucre en poudre et continuer de monter vos blancs

Dans un autre saladier mélanger : 125 grammes de farine + ½ sachet de levure chimique + 4 jaunes d'œufs Maintenant mélangez votre premier saladier de blancs en neige avec la seconde préparation, délicatement pour ne pas casser les blancs

Prenez votre moule graissé et versez votre préparation

Au four therm. 180° pendant 20 minutes

Démoulez-le et attendez qu'il soit bien froid avant de le couper en deux

Verser dans le moule, lisser la surface

Mettre 20 minutes au four à 180°c

Démouler Puis attendez pour le couper en 2 qu'il soit bien refroidi

Crème au beurre

Prenez une casserole et déposez 150 grammes de sucre fin + 2 cuillères à soupe d'eau + 6 gouttes de jus de citron et portez à ébullition pour atteindre 110 °

Dans un saladier battre au batteur : 4 jaunes d'œufs et verser la préparation précédente lentement tout en continuant de battre... votre préparation va refroidir lentement tout en continuant de battre votre préparation ... ajoutez 200 grammes de beurre en morceaux tout en continuant de battre votre préparation Vous allez obtenir une crème lisse

Maintenant prenez votre génoise coupée en deux et déposez de la crème au beurre et quelques fruits... posez votre second disque ... et recouvrez entièrement votre gâteau et finissez pas la pâte à sucre et les décorations

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr