



PIM'S MAISON

sarah78420





INGREDIENTS

génoise

- 3 œufs
- 75 g de sucre
- quelques gouttes d'arôme vanille
- 50 g de Maïzena
- 25 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 1 pincée de sel

Pour la garniture à la fraise:

DE LA CONFITURE DE FRAISE

Pour la couverture :

- 200 g de bon chocolat noir
- 10 g de beurre

Préchauffez le four à 180°C. Séparez les blancs des jaunes . Mélangez les jaunes avec le sucre et la vanille puis ajoutez la farine tamisée, la Maïzena et la levure. Battez les blancs en neige avec la pincée de sel. Incorporez-les très doucement au mélange. Déposez votre pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire environ 10 minutes jusqu'à ce que la couleur de la génoise soit bien jolie. Démoulez et laissez refroidir. Découpez ensuite des cercle avec un emporte pièce rond.

Pour la couverture

Faites fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou au micro-ondes. Nappez délicatement ce mélange sur les génoises à la confiture. Laissez au frais jusqu'à ce que le chocolat durcisse.

MONTAGE

mettez de la confiture sur les rond de génoise et recouvrez de chocolat, laissez refroidir et le tour est jouer

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