



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

**TEMPS DE PREPARATION: 30 mn**

### **GÉNOISE CHOCOLAT**

#### **INGREDIENTS:**

4 œufs  
125g de sucre semoule  
110g de farine  
20g de cacao poudre

#### **METHODE :**

C'est le même procédé de fabrication que la génoise nature. La différence se situe dans le fait l'on ajoute du cacao en poudre, tout en diminuant le poids de la farine.

Mélangez les œufs et le sucre dans une casserole.

Portez le tout sur un feu moyen et fouettez ces deux ingrédients tranquillement jusqu'à une température proche de 50 °C. Pour connaître la température, pas de panique, il y a deux solutions. Soit vous disposez d'un thermomètre de pâtissier, il vous suffit de vérifier la température régulièrement jusqu'à atteindre 50°C, sinon, il y a plus simple, prenez la température au doigt. Sachant que notre corps à une température de 37°C, la sensation de chaleur au doigt doit être chaude, mais loin d'être brûlante. Dès que l'on sent une bonne chaleur au doigt, retirer la casserole du feu.

Versez le tout dans un saladier, et battre au batteur électrique, jusqu'à refroidissement complet. La préparation devient blanchâtre et se tient.

Pendant ce temps, pesez la farine et le cacao, puis tamisez les deux ensembles à l'aide d'une passoire assez fine.

Beurrez et farinez un moule à génoise, ou à défaut un cercle à entremet que l'on posera sur une plaque recouverte de papier sulfurisé de manière à ce qu'il soit parfaitement plat. Un moule ou un cercle entre 20 et 25 cm de diamètre, est idéal !

Lorsque que la préparation œufs + sucre a refroidie, incorporez le mélange farine/cacao délicatement à l'aide d'une spatule en bois en 2 ou 3 étapes, afin que le mélange ne retombe pas trop.

Versez dans le moule beurré et fariné, et mettre au four à mi hauteur. Cuire à 210°C pendant 15 à 20mn. Au bout de 15mn, vérifiez la cuisson en plantant la pointe d'un petit couteau dans la génoise, si rien n'accroche sur la lame, le biscuit est cuit, sinon atteindre encore un peu. Si la génoise prend trop de couleur, au delà d'une couleur blonde plus ou moins foncée et que le biscuit n'est pas cuit, posez un papier sulfurisé ou un papier d'aluminium sur le dessus, afin de stopper la prise de couleur !

Voilà la génoise Chocolat parfume toute la maison. Quel bonheur !