



Temps de préparation : 30 minutes - Temps de cuisson : 10-12 minutes
Temps de repos : 1 heure idéalement

Nombre de personnes : 6-8 personnes (plaque génoise : 32x27 environ pour la mienne)

Ingrédients :

Pour la génoise :

- 2 blancs d'œufs
- 20 g de sucre blanc
- 2 œufs + 2 jaunes
- 90 g de sucre blanc
- 30 g de farine
- 25 de cacao non sucré

Pour la garniture (je partage si ça t'intéresse, mais bon, je conseille la pâte à tartiner ou une ganache chocolat plutôt ou alors une chantilly mascarpone. Mélanger tous les ingrédients suivants pour avoir un crème bien lisse :

- 150 g de philadelphia
- 15 cl de crème liquide
- 75 g de sucre glace
- 1 càc d'arôme vanille
- Quelques fraises coupées en morceaux (c'est ce que j'avais dans le congélateur, j'aurais préféré de framboises en plus)

AVEC COMPANION :

- 1 - Préchauffer le four à 190°C
- 2 - Dans le bol muni du fouet, battre les 2 blancs d'œufs, V7 pendant 5 minutes, sans le bouchon. Quand il reste 2 minutes, verser doucement les 20g de sucre puis réserver. (Pour ma part, j'ai utilisé mon batteur classique pendant la préparation de la génoise cacao)
- 3 - Dans le bol muni du batteur, verser les 2 œufs entier, les 2 jaunes et 90g de sucre, sans

bouchon. Programmer V4, 40 °C pendant 3 minutes. Programmer ensuite V7 pendant 5 minutes sans température, il faut que la mousse ait blanchi et triplé de volume.

4 - Ajouter la farine et le cacao tamisés puis lancer V3 pendant 2 minutes.

5 - Verser dans un récipient et incorporer délicatement les blancs d'oeufs montés en neige à cette préparation, avec une maryse

6 - Verser dans un moule à génoise avec papier sulfurisé et enfourner pour 10 à 12 minutes en surveillant

7 - Retourner la génoise sur un plan de travail et retirer le papier

8 - Étaler la garniture (si c'est avec chantilly, attend qu'elle refroidisse) puis rouler le gâteau et le placer au frais

9 - Couper les 2 extrémités pour un beau rendu

SANS COMPANION

1 - Préchauffer le four à 190°C

2 - Verser les 2 oeufs entier, les 2 jaunes et les 90 g de sucre dans un cul de poule, faire chauffer ce mélange au bain marie et continuer de battre jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 40°C. (Attention l'eau du bain-marie doit frémir et non bouillir.) Dès que le mélange est à 40°C, le sortir du bain marie et mélanger au batteur électrique pour obtenir une mousse blanchie qui aura triplé de volume. Incorporer ensuite la farine et le cacao tamisés.

3 - Monter les blancs au batteur, une fois qu'ils sont mousseux, incorporer les 20g de sucre et continuer de battre jusqu'à l'obtention d'un "bec d'oiseau".

4 - Incorporer délicatement les blancs d'oeufs montés en neige à la pâte cacaotée avec une maryse.

6 - Verser dans un moule à génoise avec papier sulfurisé et enfourner pour 10 à 12 minutes en surveillant

7 - Retourner la génoise sur un plan de travail et retirer le papier

8 - Étaler la garniture (si c'est avec chantilly, attend qu'elle refroidisse) puis rouler le gâteau et le placer au frais

9 - Couper les 2 extrémités pour un beau rendu