

La recette de Lison



Pour la génoise



4 oeufs



125 g de sucre



125 g de farine



1/2 sachet de levure chimique

Pour la garniture



pot de confiture



200 g de chocolat

1. Beurrez une plaque de cuisson, pesez les ingrédients, et préchauffez le four à 180°C (th 6).
2. Mélangez la levure et la farine.
3. Séparez les blancs des jaunes et montez les blancs en neige avec une pincée de sel.
4. Quand ils sont très fermes, ajoutez le sucre et battez encore.
5. Ajoutez d'un coup les jaunes, puis tout de suite la farine et la levure chimique.
6. Étalez sur la plaque en fine couche de 5 mm environ lissez la surface et enfournez pour 20 min.
7. Découpez des ronds, mettre un peu de confiture et un peu de chocolat fondu.
8. Attendez que le chocolat durcisse au frigo.
9. Dégustez ! Bon appétit...