

**GENOISE AERIENNE ET LEGERE AU CHOCOLAT OU NEUTRE  
pour 8 personnes :**

6 œufs Bio Moisson pour moi  
110 g farine T45 Bio Moulin des Moines pour moi  
90 g fécule pomme de terre  
1 g de sel de guérande  
200 g sucre semoule  
40 g poudre 100 % cacao non sucré Van Houten  
3 cuillères à café bombées vanille bourbon en poudre

**Dans un robot :**

Mettre les œufs , le sel et le sucre **battez au fouet durant 10 minutes afin de doubler voir tripler de volume**

Tamisez la farine ,la fécule , le sucre vanillé et le cacao ( si forêt noire )

Dans un cul de poule mélangez délicatement à la maryse du dessous vers le haut en tournant le mélange farine,fécule,sucre vanillé et cacao et une fois le tout bien lisse et brillant

Versez dans un moule de 26 cm de diamètre beurré ou graissé avec une bombe agent démoulant,

Four préchauffé à 180°

Cuisson 25 à 30 minutes ( test de la lame de couteau plantée dans génoise qui ressort sèche)

Démoulez

Vous pouvez conserver votre génoise en poche plastique durant 3 jours si vous ne l'employez pas de suite , cela facilitera sa découpe en tranches -