GÉNOISE AU CHOCOLAT

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 30 minutes

670 g de sucre

1 pincée de sel

130 g de farine + 1 cuillère à café pour le moule

30 g de cacao en poudre

30 g de beurre fondu + une noix pour le moule.

1 moule rond 25 cm

1 Fouet elélectrique

1. Préchauffer le four à 180 degrés.
2. Dans un saladier verser les œufs, le sucre battez 5 mn au-dessus d'un bain-marie frémissant avec un fouet électrique pour obtenir une mousse pâle et légère.
3. Battez encore 5 mn, hors du bain-marie pour faire refroidir le mélange.
4. Ajouter ensuite le sel, la farine et cacao et le beurre fondu.
5. Mélange très délicatement et le moins possible, pour obtenir une pâte homogène.
6. vider la pâte dans le moule beurré et fariné.
7. Enfourner et laisser cuire pendant 30 minutes laisser refroidir pendant 30 minutes avant de déguster.

LES CONSEILS DE NINA: c'est une recette de base vous pouvez l' agrémenter avec plusieurs éléments de votre choix.