

GENOISE CHOCOLAT (pour un entremet de 8 personnes ou une plaque)

4 œufs

125 g de sucre semoule

112 g de farine

25 g de cacao en poudre (tamiser ensemble « farine » et « poudre de cacao » sur une feuille de papier cuisson)

35 g de beurre (facultatif : pour une meilleure saveur et une meilleure conservation)

Bien mélanger œufs et sucre, au fouet, dans la cuve du batteur.

Pré-monter le mélange au fouet (à la main) en chauffant au bain-marie le fond de la cuve. En pratique, porter l'eau à ébullition, retirer du feu et mettre la cuve du batteur dans l'eau en fouettant. Le mélange doit être porté à 40-50 °C (en dessous remettre la casserole d'eau sur le feu, au-dessus retirer la casserole du feu). En fouettant, incorporer le maximum d'air dans le mélange. On obtient un mélange mousseux et tiède.

Faire monter dans un mélangeur (vitesse moyenne, puis rapide) jusqu'à refroidissement. Plus difficile à réaliser au fouet.

Quand bien mousseux, monté et froid, incorporer doucement à la spatule le mélange « farine + cacao », **préalablement tamisé** (verser en pluie en surface, et enrober délicatement en partant du centre). Ne pas trop travailler le mélange (juste suffisamment pour incorporer la poudre)

Incorporer le beurre (fondu et tiède). Il est déconseillé de mettre le beurre directement dans la masse. Prélever une petite quantité de génoise et faire à part le mélange génoise-beurre. Puis incorporer ensuite ce mélange à la masse qui l'incorporera en quelques tours de spatule.

Préparer moule (« beurrer et fariner » = « chemiser », pour que ça n'attache pas). Remplir le moule au 2/3, ne pas laisser reposer la pâte

Cuisson à 180/200 °C, environ 20 mn. Contrôler la cuisson à cœur avec un couteau

Démouler quand c'est tiède, et utiliser quand bien refroidi.
