**Génoise Nature de Lenôtre**

 **Pour 2 petites ou une grande**

**Masse 1 :** **155 g de sucre semoule - 5 œufs moyens -**

**Masse 2 :** **155 g de farine - 45 g de beurre - 1 sachet de sucre vanillé -**

**2 moules à génoise de 20 cm ou 1 moule à génoise de 26 cm -**

**Masse 1 :**

***Choisir les œufs pour que le volume total soit égal à ¼ de litre.***

* Mettre le bol du robot au bain-marie et fouetter le sucre et les œufs entiers pour tiédir le mélange pendant 1 mn.
* Retirer le bol du bain-marie et fouetter à grande vitesse pendant 8 mn, puis à petite vitesse pendant 15 mn pour refroidir et alléger la masse.
* La pâte doit former ruban en coulant.

**Masse 2 :**

* Faire fondre le beurre sans trop chauffer.
* Tamiser la farine.
* Incorporer délicatement la farine et le sucre vanillé à la masse 1, puis le beurre à peine tiède.
* Arrêter de remuer dès que le mélange est fait.
* Verser dans le ou les moules beurrés et farinés si non en silicone.
* Faire cuire immédiatement  au four préchauffé à 180° pendant 30 mn.
* Démouler chaud mais laisser bien refroidir la génoise avant de la couper.