

LA RECETTE DE « JUSQU'À ÉBULLITION »

# GÉNOISE AUX POMMES ET CHOCOLAT



## Préparation

Préchauffez le four à 180°C (ther. 4), et graissez un moule à gâteau de 20 cm de diamètre, à fond amovible.

Battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajoutez le chocolat, les amandes et la pomme.

Battez les blancs d'œufs en neige très ferme et ajoutez-les à l'appareil précédent. Versez le tout dans le moule et enfournez environ 45mn.

Démoulez votre gâteau, laissez-le refroidir puis saupoudrez-le avec du sucre glace et décorez avec de la crème fouettée.



## Ingrédients

4 œufs  
120 g de sucre en poudre  
200 g de chocolat de ménage fondu  
1 belle pomme râpée  
120 g d'amandes pilées  
Un peu d'huile pour graisser le moule  
Crème fouettée pour décorer.

Préparation : 15 mn

Cuisson : 45 mn

