



GÉNOISE AU PAIN SEC



INGREDIENTS :

Pour la génoise :

- 4 oeufs
- 120g de sucre
- 60g de farine
- 60g de chapelure

Pour le sirop :

- 15g de miel
- 15g d'eau

1. Dans un saladier, faire blanchir les oeufs et le sucre
2. Ajouter la farine puis à l'ajout de la chapelure, filtrer avec une passoire. Mélanger.
3. Etaler la pâte très fine sur la plaque
4. Faire cuire au four à 180°C
5. Pour le sirop, dans une casserole, faire chauffer le miel et l'eau puis remuer régulièrement jusqu'à obtenir un mélange homogène
6. Une fois tiédi, humidifier de sirop puis ajouter la garniture de votre choix (chocolat, crème pâtissière, etc.)