



## Génoise au citron



### Ingrédients

- Pour 8 personnes :  
Equivalence : 30 g de fromage  
+ 1 fruit
- 100 g de farine tamisée
- 50 g de maïzena
- 5 oeufs
- 130 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 citron non traité lavé sous l'eau
- le jus de 2 citrons
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Four préchauffé



### Préparation

- Mélanger dans une terrine la farine, la maïzena et la levure chimique. Ajouter le zeste d'un citron finement râpé.
- Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Mélanger dans un saladier les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre. Fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange blanc et mousseux.
- Verser le jus de citrons. Y incorporer le mélange farine, maïzena et levure.
- Monter les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel, y incorporer le reste du sucre et saupoudrer de sucre vanillé.
- Battre de nouveau puis incorporer délicatement au mélange précédent.
- Verser la pâte obtenue dans un moule à manquer légèrement beurré et fariné.
- Glisser le plat au four. Laisser cuire 20 à 25 mn.
- A la sortie du four, retourner délicatement le plat sur une grille et laisser refroidir avant de démouler.

