



Pim's

Ingredients

Génoise

2 oeufs
50g de sucre
30g de farine
30g de maïzena
de la gelée de fruit

Nappage au chocolat

40g de chocolat au lait
50g de chocolat noir

Génoise

- Pour environ 30 biscuits -

Préchauffer le four à 180°C

Battre les œufs et le sucre pendant au moins 8 min pour que le mélange triple de volume.

Puis incorporer la farine et la maïzena délicatement avec l'aide d'une spatule jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Mettre en poche et faire une trentaine de biscuits (voir photo) de génoise et mettre 12 minutes au four.

Laisser refroidir

Faire fondre un peu de gelée de fruits (au choix), verser 1 càc sur chaque biscuit et laisser re-gélifier.

Nappage au chocolat

Faire fondre les 2 chocolats ensemble au bain marie et en napper les biscuits

Mettre 1h au frais pour faire durcir le chocolat