

Mignardises sur fond de génoise

Voici une recette toute mignonne, sur la base de ma recette de la génoise, à déguster avec tous les fruits d'été !

Si ce n'est pas déjà fait, essayez cette recette de génoise de toute urgence ! Elle est tellement simple que l'essayer c'est l'adopter. Mettez votre fouet dans le Thermomix et 4 mn plus tard la pâte est prête !!! En plus, il n'y a pas de beurre dans la génoise. Profitez-en, c'est léger !



Ingrédients pour la génoise :

Compter 25 g de sucre et 25 g de farine pour 1 œuf
pour 20 minces pies et 15 barquettes compter 3 œufs.

Pour la garniture :

1/2 pot de Mascarpone

25 g de sucre

Quelques fruits de saison

Quelques pistaches crues

- 1 – Préchauffer le four à 180°, et sortir 3 petits bols
- 2 – Séparer les blancs des jaunes. Mettre les blancs dans le bol du Thermomix et réserver les jaunes dans un bol.
- 3 – Peser dans un bol la farine et réserver.
Peser le sucre dans un autre bol et réserver.
- 4 – Insérer le fouet et programmer **1 mn 30 vit 4**.
- 5 – À l'arrêt de la minuterie, régler **1 mn 30 vit 4** et ajouter le sucre par l'orifice.
- 6 – À l'arrêt de la minuterie, régler **20 sec vit 4** et ajouter les jaunes.
- 7 – À l'arrêt de la minuterie, régler **10 sec vit 2** et ajouter la farine.
Racler les parois et remettre **quelques secondes vit 2**.

La pâte à génoise est prête !

- 8 – Répartir la pâte dans les empreintes minces pies et cuire à four chaud 10 à 12 mn à 180°.
- 9 – Sortir du four, et sans attendre, utiliser l'outil de fonçage pour enfoncer vos petites génoises et ainsi former un creux.
- 10 – Mélanger la Mascarpone et le sucre.
- 11 – Garnir le creux de chaque petit fond avec la Mascarpone sucrée et de fruits frais.
- 12 – Concasser les pistaches quelques secondes à vitesse 8 et parsemer.

Le plus organisation : Ces petites génoises peuvent ainsi se conserver plusieurs jours avant d'être garnies.

Le plus minceur : la génoise est naturellement pauvre en matières grasses puisqu'elle ne contient pas de beurre. Pour alléger, mélanger la Mascarpone à des petits suisses 0% ou 20%.

Cette recette peut aussi se présenter en individuel, dans l'empreinte fond de pâte.