

# Pim's maison

## Ingrédients (pour 16 pim's)

- ½ sachet de sucre vanillé
- 40g de fécule de maïs
- 20g de farine
- 50g de sucre
- 150g de chocolat
- 2 œufs
- Confiture



## Préparation

1. Commencer par confectionner la génoise : séparer les blancs des jaunes. Verser le sucre et le sucre vanillé dans les jaunes.
2. Fouetter vivement les jaunes avec le sucre et les blanchir
3. Ajouter la farine et la maïzena et mélanger à nouveau.
4. Monter les blancs en neige très fermes avec une pincée de sel.
5. Ajouter les blancs aux jaunes et mélanger délicatement.
6. Préchauffer le four à 190°C, chaleur tournante.
7. Placer la génoise dans des petits moules puis enfourner au moins 8 minutes.
8. Lorsque la pâte à blondi, c'est prêt. Sortir et démouler les gâteaux.
9. Les laisser refroidir.
10. Quand ils ont bien refroidis, disposer l'équivalent d'une cuillère à café de votre confiture sur chaque gâteau en laissant quelques millimètres sans confiture sur le pourtour.
11. Faire fondre au bain marie le chocolat (ou directement à feu très doux sur une plaque à induction).
12. Mettre le chocolat dans une poche à douille.
12. Recouvrir les gâteaux de chocolat puis mettre les gâteaux au frigo jusqu'à ce que le chocolat fige.

