



## Pim's

### Ingredients

#### Génoise

2 oeufs  
50g de sucre  
30g de farine  
30g de maïzena  
1pot de gelée de fruits

#### Nappage au chocolat

50g de chocolat noir  
40g de chocolat au lait

### Génoise

Pour environ 30 biscuits

Préchauffer le four à 180°C.

Ajouter le fouet, les oeufs, le sucre et mettre 6min/37°C/vitesse 3.

Fouettez à nouveau mais sans chauffer 6min/vitesse 3.

Ajouter la farine puis 20s/vitesse 2, finir de mélanger à la maryse si besoin

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