

QUATRE-QUARTS

Janvier 2005 (Actualisé en avril 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 3 œufs (environ 180 g)
- ★ Le même poids de farine que les œufs
- ★ Le même poids de sucre que les œufs
- ★ Le même poids de beurre que les œufs
- ★ 1 demi-sachet de levure chimique
- ★ 10 g de beurre (pour le moule)
- ★ 1 pincée de sel

Ustensiles : Casserole, Bol, Saladier, Fouet, Moule à cake ou à manqué

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,40 € (soit 0,40 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6) durant 10 mn. Faire ramollir le beurre dans une casserole à feu ultra-doux. Casser les œufs un par un dans un bol et les mettre dans un saladier. Ajouter le sucre et battre énergiquement. Incorporer la farine petit à petit en fouettant, la levure, la pincée de sel, terminer par le beurre et mélanger en une pâte homogène. Beurrer le moule ou le tapisser de papier sulfurisé beurré. Verser la préparation dans le moule et mettre à four chaud pour 45 minutes.

La cuisson est terminée lorsqu'un couteau piqué dans le quatre-quarts ressort sec. Laisser reposer 15 minutes avant de démouler et totalement refroidir avant de consommer en dessert ou au petit-déjeuner.

📌 On peut parfumer ce **quatre-quarts** avec des zestes de citron, une ou deux cuillères à soupe de rhum ambré, quelques gouttes d'extrait de vanille naturelle liquide. Pour alléger la texture de la pâte, on peut remplacer un quart de la farine par de la Maïzena, battre les blancs d'œufs en neige.

Boisson :

Café, thé, chocolat ou un Muscat du pays d'Oc servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.