

La recette de Geneviève



Le quatre-quart

Recette pour 8 personnes

Ingrédients : *il faut respecter le même poids pour les œufs, le sucre, le beurre, et la farine.*

4 œufs moyens (soit 200 g sans coquille) ; 200 g de sucre cassonade fine ; 200 g de beurre ; 200 g de farine ; 1 bonne cuillère à café d'extrait de vanille liquide.

Matériel : choisir un moule à cake de 24 cm à revêtement antiadhésif (beurré et fariné) ou en silicone.

Opérations :

- Peser les œufs sans coquille.
- Ramollir le beurre.
- Travailler le beurre et le sucre, jusqu'à obtenir un mélange mousseux « blanchi ».
- Chauffer le four, thermostat 6 ou 170 °C mode : chaleur tournante.
- Incorporer les œufs en 2 fois en fouettant.
- Verser la farine tamisée en plusieurs fois et soulever votre pâte avec la spatule de bois pour bien aérer.
- Parfumer avec l'extrait de vanille, bien remuer afin de le répartir correctement dans la pâte.
- Remplir le moule jusqu'à 2 cm du bord.
- Répartir sur la surface du gâteau quelques grains de cassonade.
- Cuire 60 minutes. Piquer pour vérifier la cuisson (l'aiguille dit être sèche).
- Laisser refroidir avant de démouler.

Suggestions :

- ✎ Vous pouvez remplacer l'extrait de vanille par de l'eau de fleur d'oranger.
- ✎ Si vous choisissez du zeste de citron, ajoutez-le avec le mélange beurre et sucre.
- ✎ Vous pouvez cuire dans des caissettes en papier « spéciale cuisson ».
- ✎ Remplir jusqu'à 1 cm du bord. Cuisson 30 minutes.
- ✎ Le quatre-quarts ne nécessite pas de levure, d'où une pâte compacte qui demande un temps de cuisson plus long.