

Quatre-quarts

Le nom de ce gâteau vient de ce que l'on emploie pour sa confection un poids égal d'œufs, de farine, de beurre et de sucre.

Préparation : 20 minutes, cuisson : 30 à 40 minutes.

Pour 6 personnes.

3 œufs; le même poids de farine, de sucre, et de beurre; 1 zeste de citron ou d'orange ou 1 c à soupe rhum, de cognac ou de tout autre alcool selon le goût; 1 c à café de levure chimique; 1 pincée de sel. Pour le moule : 20 g de beurre.

Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes; mettre les jaunes dans un saladier; ajouter le sucre; travailler longuement le mélange à la cuillère de bois jusqu'à ce qu'il devienne blanc et mousseux.

Faire chauffer le four (température moyenne).

Mettre le beurre dans une petite casserole; le faire fondre à feu très doux, sans qu'il chauffe; lorsqu'il est à peine fondu, le verser dans le mélange sucre-œufs en tournant avec la cuillère de bois; ajouter en pluie la farine et la levure; mélanger; râper le zeste de citron ou d'orange (ou ajouter l'alcool choisi) et mélanger. Ajouter une pincée de sel aux blancs d'œufs; les battre en neige très ferme; les incorporer délicatement à la pâte en la soulevant et en la coupant, sans tourner, ni battre.

Beurrer généreusement un moule à cake; y verser la préparation qui doit remplir le moule à plus de la moitié; glisser le moule dans le four chaud et laisser cuire de 30 à 40 minutes; pour vérifier la cuisson, plonger une aiguille à tricoter au centre; le gâteau est cuit si elle ressort sèche.

Démouler le quatre-quarts sur une grille dès sa sortie du four et le laisser refroidir.

On peut glacer le dessus du quatre-quarts (voir photo).

Petit conseil : Le beurre fondu qu'on ajoute à la pâte ne doit pas être chaud; on peut le faire fondre au bain-marie : ce sera plus sûr.



Cliquez sur la photo pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.