

Quatre-quarts

CUISIMAGES

Réf :
5007

Type :
Gâteau

Préparation :
15 min
Repos:

Cuisson :
15+30 min
A 200°/180°

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 6/8 personnes

- 3 oeufs
- 180 g de sucre en poudre
- 180 g de farine
- 180 g de beurre mou
- 1 pincée de sel



Préchauffez le four à 200°C pendant 15 min.

Dans deux saladiers, séparez les jaunes des blancs d'œufs.

Ajoutez le sucre petit à petit aux jaunes et mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



Coupez le beurre en dés.

Ajoutez le beurre mou aux jaunes d'œufs, tout en continuant à fouetter.

CUISIMAGES

Ajoutez la farine, en petites quantités car le mélange s'épaissit et devient plus difficile à travailler.

La préparation doit devenir lisse et homogène.



Fouettez les blancs en neige ferme avec 1 pincée de sel.

Incorporez ensuite les blancs à la préparation, doucement, en soulevant la masse délicatement.



Versez la pâte dans un moule à cake.

Enfournez à mi hauteur à 200°C pendant 15 min puis baissez la température à 180°C et poursuivez la cuisson 30 min.



Conseils
Variante
Vin