

Recette de base du quatre-quarts

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

4 œufs
250 grammes de sucre
250 grammes de beurre (à température ambiante, en dés)
250 grammes de farine
1 pincée de sel
beurre (pour graisser le moule)
farine (en plus)

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 180 °C.**
2. **Séparez les blancs d’œufs des jaunes. Fouettez les jaunes avec le sucre pour obtenir une pâte claire, très aérée (de préférence au batter électrique ou au robot ménager).**
3. **Ajoutez le beurre et la farine tamisée. Continuez à fouetter pour obtenir une pâte lisse.**
4. **Dans un autre bol, battez les blancs d’œufs en neige avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la pâte.**
5. **Beurrez un moule à cake rectangulaire. Saupoudrez-le d’un peu de farine, puis secouez le moule pour répandre la farine dans le fond et sur les bords. Renversez le moule et tapotez le fond plusieurs fois pour faire tomber l’excédent de farine.**
6. **Versez la pâte dans le moule et faites-la cuire pendant 40-45 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**
7. **Vérifiez la cuisson avec un bâtonnet en bois, s’il ressort sec, cela signifie que le cake est cuit.**
8. **Sortez-le du four et laissez-le reposer pendant quelques minutes.**

9. **Passez un petit couteau le long du bord du cake pour le détacher délicatement du moule. Retournez le moule et laissez le cake refroidir sur une grille.**

Pour prolonger sa conservation, enveloppez le gâteau dans du papier sulfurisé ou placez-le sous une cloche.