

Quatre quarts sans levure

Ingrédients pour 1 quatre-quarts :

4 œufs (pesez les œufs et mettez le même poids de sucre, farine et beurre. Mes 4 œufs pesaient 190 g, j'ai donc mis 190 g de chaque. En moyenne, un œuf pèse 50 g).

Même poids de sucre en poudre (environ 200 g)

Même poids de farine (environ 200 g)

Même poids de beurre demi-sel (environ 200 g)

Vanille en poudre, rhum, fleur d'oranger, zestes de citron, etc au choix selon vos goûts pour aromatiser (facultatif)

1/2 sachet de sucre vanillé

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Commencez par faire fondre le **beurre** pour lui laisser le temps de refroidir. Le quatre-quart étant un gâteau breton, j'utilise bien évidemment du beurre demi-sel ! Si vous n'en avez pas, vous pouvez utiliser du beurre doux, mais ajoutez une bonne pincée de sel pour faire ressortir les arômes.

Fouettez les **œufs** avec le **sucre** pendant 5 minutes environ. Il faut que le mélange devienne clair et mousseux.



Ajoutez la **farine** (et éventuellement l'arôme de votre choix, moi j'ai mis une bonne pincée de vanille en poudre) et fouettez quelques secondes, juste le temps de l'incorporer. Si vous fouettez trop, vous allez faire retomber toute votre pâte. Enfin, ajoutez le beurre fondu et mélangez avec une maryse ou une cuillère en bois.



Vous trouverez sur d'autres blogs ou ailleurs des recettes de quatre-quarts avec de la levure. Personnellement, je préfère sans pour plusieurs raisons : au niveau du goût, c'est meilleur sans, et cela permet d'obtenir un cake bien dense et moelleux, un peu humide et donc qui ne dessèche pas.

Beurrez votre moule à cake et versez la préparation à l'intérieur. Plantez la lame d'un couteau dans la pâte dans toute la longueur du cake, comme sur la photo ci-dessous :



Enfournez 10 minutes à 180°C, puis baissez la température du four à 145°C. Le choc thermique va permettre au quatre-quart de bien monter, puis la cuisson lente va lui donner tout son moelleux et sa densité. Miam, j'ai déjà faim, pas vous ? Laisser cuire encore 40 minutes. Le dessus du quatre-quarts doit être légèrement doré, mais pas trop.

A la sortie du four, je fais comme pour ma recette de **gâteau au yaourt**, je le saupoudre de sucre vanillé.



Laissez refroidir avant de démouler.

QUATRE
quarts

