



Gâteaux Quatre-quarts



1h15 20 min 55 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

505

CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

ingrédients pour le quatre-quarts

4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
250 g **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Rhum**
250 g **Beurre**
250 g **Farine**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des blancs en neige

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Casser les oeufs, séparer les blancs des jaunes et mettre les jaunes dans un grand saladier.
- 3 Battre les blancs en neige.

Étape 2

Mélange des ingrédients

- 1 Couper le beurre en morceaux et le faire fondre doucement dans une casserole. Laisser tiédir.
- 2 Fouetter vivement les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne liquide.
- 3 Incorporer au fouet le beurre petit à petit et rapidement pour éviter qu'il ne cuise pas les jaunes d'oeuf.
- 4 Ajouter la farine en 3 fois avec une cuillère en bois.
- 5 Incorporer petit à petit les blancs en neige dans la pâte avec une cuillère en bois jusqu'à épuisement des blancs.

Étape 3

Cuisson du quatre-quart

- 1 Chemiser un moule à cake avec du papier sulfurisé.
- 2 Verser la pâte dedans, lisser la surface avec la cuillère en bois et enfourner pendant 20 minutes à 190°C (Th.6-7), puis 35 minutes à 180°C (Th.6).

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le quatre-quart du four.
- 2 Laisser refroidir le quatre-quart, retirer le papier sulfurisé et l'envelopper dans un torchon afin qu'il reste moelleux.
- 3 Le quatre-quart se déguste froid.