Gâteaux

Quatre-quarts

1h15	20 min	55 min	0	505
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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.