

Recette : quatre-quarts à la vanille

Matériel et ingrédients

Pour 8 à 10 personnes

- 250 g de sucre
- 250 g de farine
- 250 g de beurre
- 4 œufs
- Un demi-sachet de levure chimique
- 20 à 30 g de sucre vanillé
- Un grand plat
- Un moule à cake



1. Fais préchauffer ton four à 180°C. Casse les œufs dans le plat. Ajoutes-y le sucre et le sucre vanillé. Mélange le tout.



2. Ajoute la farine. Mélange jusqu'à obtenir une pâte homogène et sans grumeaux.



3. Fais fondre le beurre dans la casserole. Utilises-en une petite partie pour beurrer le moule.



4. Ajoute petit à petit le reste du beurre à la pâte, tout en mélangeant pour bien l'intégrer. La pâte doit être homogène et assez liquide.



5. Ajoute en dernier la levure chimique, puis verse la pâte dans le moule. Attention, ne le remplis pas plus qu'au deux-tiers, car la pâte va gonfler à la cuisson.



6. Fais cuire le tout au four au moins 45 minutes. Pour savoir si c'est cuit, pique un couteau dans ton quatre-quarts : il doit ressortir sec, sans pâte collée dessus. La croûte, elle, doit être croustillante et dorée.

