

Quatre quarts à l'ancienne

Bonjour à toutes et tous

Ma maison héberge des gourmands toujours intéressés quand le week-end viens car il annonce les temps des [gâteaux](#). Entendre le four tourner ou -encore mieux – les odeurs de pâtisseries sont toujours sources de sourire, alors j'ai toujours plaisir à leur préparer ces gourmands. Mais pour régaler sans passer trop de temps, je m'oriente souvent vers un « simple » gâteau moelleux ou un cake préparé en une dizaine de minutes. Le classique des classiques, c'est le **quatre quart**. L'occasion de réviser les additions :

1. (Florence) *»Si on additionne quatre quarts, cela fait combien ? »*
2. (sourire du petit gourmand) *« Un gâteau ! Miam »*
3. (Florence) *« Euh, si tu ajoutes un quart à un quart, combien cela fait ? »*
4. (Mari) *« Une pinte ! »*

Bref. On oublie les additions .. J'ai testé plusieurs recettes pour essayer de trouver le quatre-quart le plus léger en texture, gouteux, et ai fini par trouver l'optimum dans un (très) vieux bouquin de cuisine. La technique pour incorporer la farine et le beurre est assez particulière, et probablement à l'origine du moelleux au gâteau. Comme quoi, c'est avec les vieux pots qu'on fait les meilleures confitures.

Je vous la propose aujourd'hui. J'espère que la recette vous plaira. !

- QUATRE QUARTS -
A L'ANCIENNE



Recette : Quatre quarts à l'ancienne

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour 1 cake de 4-6 personnes :

- 3 œufs
- 150 g de farine
- 150 g de sucre
- 150 g de beurre (idéalement demi sel)
- (facultatif) 1 cuillère à soupe de rhum

Réalisation

- Pesez tous vos ingrédients. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Faites fondre votre beurre.
- Dans un saladier, fouettez les jaunes avec 1/3 du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le rhum si vous souhaitez en mettre.
- Montez vos blanc d'œuf en neige très ferme avec le restant (ie les 2/3) du sucre. [Pour cela montez direct en puissance maximale au batteur/robot et laisser fouetter jusqu'à ce que cela prenne une belle texture de meringue bien homogène].
- Mélangez un peu de votre meringue dans vos jaunes d'œufs pour détendre un peu le mélange. Puis ajoutez le reste des blancs d'œufs – en mélangeant à la spatule pour ne pas trop les casser – jusqu'à ce que vous ayez une crème homogène.
- Incorporez dans cette crème le beurre fondu et la farine très progressivement, par petite quantité. Par exemple vous pouvez mettre 1/4 de beurre, mélanger, puis 1/4 de farine et mélanger jusqu'à ce que les grains de farine n'apparaissent plus, et ainsi de suite.

- Beurrez un moule à cake et déposez y cette pâte.
- Enfournez pour 45 minutes à 160°C.

Servez ce quatre-quarts ancienne une fois bien refroidi.

Astuces :

- *Conservation* : Il se conserve aisément 3-4 jours à température ambiante. Si vous souhaitez, vous pouvez aussi le congeler en parts.
 - *Variantes* : Pour plus de saveurs, n'hésitez pas à ajouter les zestes d'un citron ou d'une orange non traitée. Vous pouvez trouver un exemple [sur cette recette](#).
-