



Mon quatre-quarts breton

Ingrédients :

- **3 oeufs frais de taille moyenne - soit environ 180 g (un oeuf de taille moyenne pèse en effet environ 60 g).**
- **Même poids de Farine soit 180 g- on peut remplacer 1 quart de la farine par de la maïzéna.**
- **Même poids de Sucre en Poudre moins 30 g soit 150 g. Remplacer éventuellement 15 g de sucre par 15 g de sucre vanillé (soit 2 sachets du commerce)**
- **Même poids de Beurre Fondu moins 30 g soit 150 g.**
- **1/2 sachet de levure chimique.**
- **Sel.**
- **Zeste râpé d'un citron - pour le goût**

Préparation :

1. Préchauffer le four à 150 ° Th 6.
2. Dans un grand saladier, confectionner des oeufs en Neige avec les 3 blancs d'oeufs une pincée de sel et environ 20 g du sucre.
3. Dans une grande jatte, faire blanchir les 3 jaunes d'oeufs avec le restant de Sucre en mélangeant vigoureusement au fouet à main ou mieux (en tout cas plus reposant) avec un fouet électrique 2 branches.
4. Incorporer le beurre fondu dans le mélange beurre-sucre. Ajouter éventuellement le zeste de citron finement râpé.
5. Ajouter ensuite la farine (ou le mélange farine-maïzéna) et la levure chimique jusqu'à obtention d'un mélange homogène (ne pas trop mélanger sous risque d'obtenir une pâte trop élastique ... à cause du gluten qui prendrait trop de "force"). J'ai utilisé le fouet à main pour cette opération.

6. Introduire alors un tiers des oeufs en neige dans le mélange oeuf, sucre farine. Bien mélanger pour obtenir une préparation souple.

7. Ajouter ensuite le restant d'oeufs en neige, et mélanger l'ensemble délicatement sans casser les oeufs en Neige (à la manière d'une mousse au chocolat).

8. Verser sans plus attendre dans un moule à cake préalablement beurré jusqu'au trois quarts (le mélange va gonfler à la cuisson).

9. Enfourner pour 55 mn environ. Il m'a fallu moins que ça donc vérifier bien votre gâteau.

Si le dessus a tendance à brunir trop vite, recouvrir d'un papier d'aluminium. Le gâteau est cuit quand la pointe d'un couteau introduite ressort sèche.

10. Attendre 15-20 mn avant un démoulage aisé sans risque de casser le Quatre-Quarts.

Bon appétit !