



Recette facile du quatre-quarts

Pour comprendre : Ce gâteau s'appelle « quatre-quarts » car tu vas utiliser quatre ingrédients (farine, sucre, beurre, œufs) qui sont présents en quantité égale et représentent donc chacun un quart du poids du gâteau.

Pour 6 personnes :

Les ingrédients : 3 œufs, farine, beurre, sucre en poudre.



Commence par bien te laver les mains avec un savon.

Prends une balance de ménage. Prends un saladier et pose-le sur la balance.

ETAPE 1 : Prends 3 œufs et pose-les dans le saladier pour les peser. Note bien le poids en grammes puis enlève les œufs en laissant le saladier sur la balance.

ETAPE 2 : Prends de la farine et verse-la dans le saladier pour obtenir le même poids que celui des œufs. Enlève la farine, mets la dans un autre récipient et repose le saladier vide sur ta balance.

ETAPE 3 : Prends du sucre et verse-le dans le saladier pour obtenir le même poids. Enlève le sucre, mets le dans un autre récipient et repose le saladier vide sur ta balance.

ETAPE 4 : Enfin prends un morceau de beurre que tu poses dans le saladier pour avoir le même poids. Enlève le beurre, mets-le dans un récipient qui va au micro-onde. Fais fondre le beurre au micro onde (**Fais toi aider d'un adulte**).

ETAPE 5 : Casse les œufs dans le saladier. Ajoute le sucre en poudre et mélange. Ajoute ensuite la farine en petites quantités tout en mélangeant. Verse le beurre fondu dans le saladier et mélange. Ajoute 1 gramme de sel (ou une pincée) et mélange. Tu peux éventuellement parfumer la pâte avec de l'extrait de vanille ou des zestes de citron.

ETAPE 6 : Prends un moule à cake, beurre ses parois avec un petit morceau de beurre.

ETAPE 7 : Verse la pâte dans le moule beurré. Mets le moule dans un four pendant 45 minutes à 160°C (160 degrés Celsius, c'est à dire thermostat 5-6) (**Fais toi aider d'un adulte**).

Surveille bien la cuisson pour que le quatre-quarts soit bien doré. Tu peux ensuite partager ce quatre-quarts en famille... Et bon appétit !

