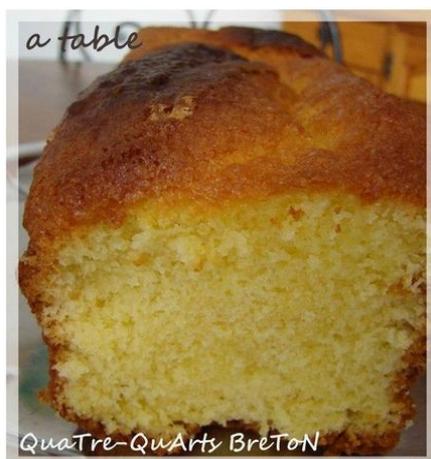


# QUATRE-QUARTS BRETON



Pour un quatre-quarts :

- 4 œufs
- Farine (poids des œufs)
- Sucre (poids des œufs)
- Beurre salé (poids des œufs)
- 1 sachet de levure chimique

Pesez vos œufs, battez les avec le même poids de farine tamisée, de sucre et de beurre préalablement fondu (qui a refroidit) jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajoutez la levure et battez à nouveau.

Mettez la préparation dans un moule à cake beurré et enfournez 50 minutes environ à 180°C. Pour vérifier la cuisson, plantez la pointe d'un couteau qui doit ressortir sèche. Le quatre-quarts ne doit pas trop brunir, si c'est le cas couvrez le d'une feuille d'aluminium.

Il est meilleur consommé le lendemain. Vous pouvez le parfumer de zeste de citron, rhum, extrait de vanille....selon vos envies.