

QUATRE QUARTS, RECETTE DU QUATRE QUARTS SANS LEVURE



RÉALISATION DU QUATRE QUARTS AUX BLANCS EN NEIGE

Une autre **recette du quatre quarts**. Cette **recette** du **quatre quarts** ne contient pas de levure, ce sont les blancs en neige qui donne au **quatre quart** toute sa légèreté.

QUATRE QUARTS, RECETTE DU QUATRE QUARTS SANS LEVURE : LES INGRÉDIENTS

3 oeufs 1 pincée de sel 1 moule à manqué Le poids des oeufs en : Farine Sucre Beurre

QUATRE QUARTS, RECETTE DU QUATRE QUARTS SANS LEVURE : LA PRÉPARATION

Peser les oeufs. Peser le poids des oeufs en beurre et faire fondre le beurre. Séparer les blancs des jaunes. Réserver les blancs et mettre les jaunes dans un grand bol. Battre les jaunes et le sucre ensemble jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter alternativement la farine et le beurre fondu sans cesser de mélanger. Mettre les blancs et le sel dans un grand bol et les monter en neige très ferme. Ajouter les blancs au mélange précédent en soulevant doucement la pâte pour ne pas faire retomber les blancs. Verser la pâte dans un moule à manqué. Attention le moule ne doit pas être remplis jusqu'en haut pour que la gâteau puisse monter en cours de cuisson. Faire cuire le gâteau pendant 40 mn à 50 mn dans un four préchauffé à 180 d°. Vérifier si le gâteau est cuit en plantant la pointe d'un couteau au centre du gâteau. Si la lame du couteau ressort propre, le quatre quarts est cuit. Démouler le quatre quarts et le remettre à l'endroit.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €

à partir de

1,59 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr