

Quatre-quarts



Dessert **Facile**

Pour : 10 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1 h

Le quatre-quarts doit son nom au fait que les quatre ingrédients qui le composent (farine, sucre, beurre, œufs) sont en part égale.

Ingrédients

- 250 g de beurre
- 250 g de sucre
- 250 g de farine fermentante tamisée
- 4 - oeufs

Préparation

- 1 Faire de la crème avec le beurre.
- 2 Le mélanger avec le sucre, puis la farine fermentante et les jaunes d'oeuf.
- 3 Ajouter les blancs battus en neige.
- 4 Faire lever 30 minutes au four à 150°C (th.5).
- 5 Faire cuire 30 à 45 minutes à 205°C (th.6-7).

Proposé par

Cuisine Familiale

Originaire de Belgique, vous pouvez me retrouver sur le blog "Cuisine Familiale" : [Ici](#)
Marie-Ange

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

