

Quatre-quarts à l'orange

à ma façon...

Composition

3 oeufs

le poids des oeufs en farine

le poids des oeufs en sucre

le poids des oeufs en beurre salé mou

1 sachet de sucre vanillé

1/2 sachet de levure chimique

Zeste d'orange râpé

Ustensiles : 1 balance, 1 saladier, 1 spatule, 1 batteur électrique, 1 moule à cake ou 1 moule à manqué

Préchauffer le four à 180°.

Peser les oeufs.

Couper le beurre en petits dés et le mettre dans un saladier. Le travailler à l'aide d'une spatule. Ajouter le sucre et battre le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse et soit crémeux. Puis mettre le sucre vanillé.

Ajouter les oeufs et battre de nouveau.

Mélanger la farine et la levure et verser dans la préparation. Mélanger.

Prélever le zeste d'une orange non traitée, le râper (quantité : en fonction des goûts mais pas plus de 2 c. à café) et l'incorporer à la pâte.

Verser la préparation dans le moule et enfourner.

Laisser cuire environ 40 minutes.

(vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau, si nécessaire poursuivre la cuisson).

Le quatre-quarts doit avoir tiédi avant de le démouler.

il était une fois... recettes de cuisine