

Le Quatre-quarts au citron d'Isabelle

RV balade à Vaumort 11 avril 2011



Ingédients:

- . 4 oeufs,
- . 250g de beurre,
- . 250g de sucre,
- . le jus et le zeste râpé d'un citron,
- . 250g de farine,
- . 1/2 paquet de levure,
- . une pincée de sel.

Etapes de préparation :

- Préchauffer le four à 180/200 degrés (th. 6/7).
- Séparer le jaune du blanc des oeufs.
- Battre en neige le blanc avec une pincée de sel, mettre de côté.
- Dans un autre saladier, mettre le beurre ramolli en morceaux.
- Ajouter les jaunes d'oeufs, le sucre, le zeste et le jus du citron, bien mélanger.
- Ajouter la farine et la levure.
- Une fois la pâte obtenue bien lisse, mélanger délicatement avec les blancs en neige.
- Verser la préparation dans un moule à cake beurré et fariné.
- Cuire au four 35 à 40 mn à 180/200 degrés (th. 6/7).
- Vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau dans le gâteau, elle doit ressortir sèche.