

Quatre Quart



🥚 Ingrédients

- Farine 250 g
- Sucre 240 g
- Œufs 4 œufs
- Levure chimique 2 c à c
- Sucre vanillé 10 g

👨‍🍳 Préparation

1. Peser les ingrédients :

Adaptez le poids de chaque ingrédient qui doit être le même que celui des œufs. En général, 4 œufs représentent plus ou moins 250 g.

2. Préchauffage du four :

Préchauffez votre four à 180°C.

3. Mélange des ingrédients :

Faites fondre le beurre 30 secondes au micro-ondes.

Mélangez le beurre avec les sucres (fin et vanillé).

Incorporez-y petit à petit les œufs.

4. Une fois ce mélange effectué, ajoutez petit à petit la farine.

Attention : faites-le par petite quantité pour éviter les grumeaux.

5. Après la farine, incorporez la levure en poudre. Mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange parfait.

6. Cuisson du quatre-quarts :

Beurrez votre moule, versez-y la pâte et mettez le tout au four.

🔥 Cuisson

Durée : 25 minutes

Température : 180 °C (thermostat 6)

Récipient : Moule à cake

Précautions : Beurrer et fariner le moule.

🍽️ Service

Pour : 8 personnes

Nombre de pièces : 1 gâteau

Quand servir : Laisser refroidir 10 minutes

Activités ludiques

EXERCICE: Compte les ingrédients

Combien d'ingrédients différents utilise-t-on pour cette recette ?

Réponse : _____

EXERCICE: Les étapes de préparation

Dessine les 3 étapes principales de la préparation :

Étape 1

Étape 2

Étape 3

LE SAIS-TU ?

Sais-tu que la cuisine est une science ? Quand tu mélanges les ingrédients et que tu les chauffes, des réactions chimiques se produisent ! C'est ce qui donne le bon goût et la belle forme à tes gâteaux.

EXERCICE: Calcul gourmand

Si la recette est pour 8 personnes, combien faut-il d'ingrédients pour le double de personnes ?

Multiplie chaque quantité par 2 !

Ingrédient	Quantité × 1	Quantité × 2
Farine	250 g	_____
Sucre	240 g	_____
Œufs	4 œufs	_____
Levure chimique	2 c à c	_____
Sucre vanillé	10 g	_____

ASTUCE :

N'oublie pas de toujours demander l'aide d'un adulte pour utiliser le four ! 

Notes et astuces

ASTUCE :

Astuce du chef : Personnalisez cette section avec vos propres astuces !

LE SAIS-TU ?

Ajoutez ici des faits amusants ou l'histoire de votre recette !

✓ Vérifications importantes

Pendant la cuisson : Commencez à surveiller après 40 minutes de cuisson.
Tant que le cake ne noircit pas, vous pouvez le laisser au four.

En fin de cuisson : Après 60 minutes maximum, le cake est à coup sûr somptueux.