

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.