



LE QUATRE-QUART



4 oeufs
à peser



Farine



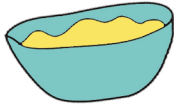
Sucre



Beurre salé



Même poids que celui des oeufs



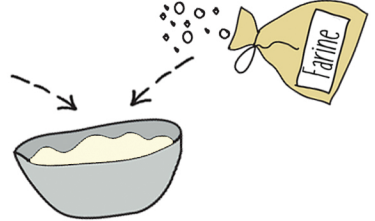
1 - Faites fondre le beurre et laissez tiédir



2 - Séparez les blancs des jaunes d'oeufs.



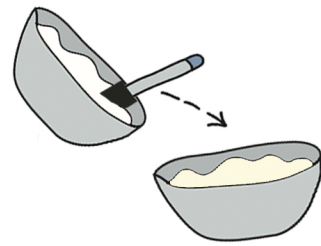
3 - Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment



4 - Versez-y le beurre fondu puis la farine.



5 - Montez les blancs en neige.



6 - incorporez-les à votre pâte à l'aide d'une maryse



20 min
au four

7 - Enfournez environs 50 min à 160° C