



LE QUATRE-QUARTS 🍞



4 oeufs
à pondre



Farine

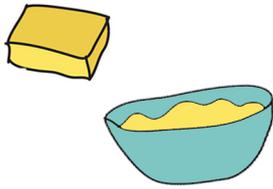


Sucre

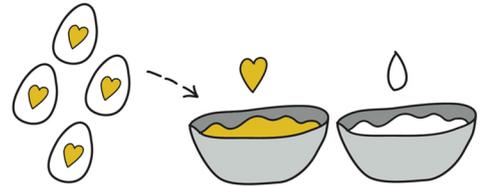


Beurre salé

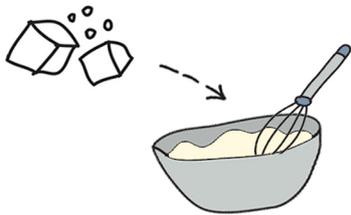
Même poids que celui des oeufs



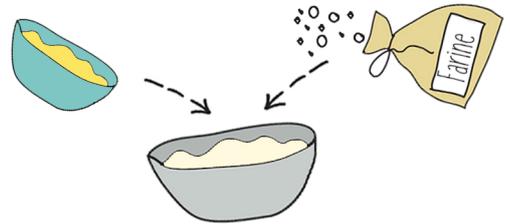
1 - Faites fondre le beurre et laissez tiédir



2 - Séparez les blancs des jaunes d'oeufs



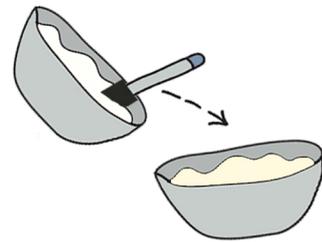
3 - Fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à blanchiment



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

moule de 24 x 10 cm



20 min
au four

7 - Enfournez 20 min à 180° C