

## La cuisine de Boomy



*Le quatre-quart me rappelle mon enfance. Ces longs [gâteaux](#) emballés avec son papier sulfurisé à la base j'en ai mangé des quantités pour mes goûters.*

*Alors quand j'ai vu cette recette sur le blog de [Bocook](#) .J'ai immédiatement eu envie de le tester.*

*Et je n'ai pas été déçue car j'ai retrouvé ce gout et cette saveur. Je vous l'accorde le beurre y est pour beaucoup mais ce gâteau est vraiment trop bon et pour le petit déjeuner c'est juste parfait.*

Pour cette recette il vous faut le même poids en sucre, farine, beurre et œufs, d'où son nom le quatre-quart. Commencer alors par casser les 4 œufs, les peser pour obtenir la quantité de farine, sucre et beurre nécessaire.

Je me suis servie de mon Kitchen'aid pour la réalisation de ce gâteau.

Battre les œufs avec le sel, le sucre en poudre et le sucre vanillé.

Le mélange doit blanchir, devenir mousseux et doubler de volume.

Tamiser la farine et la levure ensemble et les rajouter dans le bol.

Faire fondre le beurre et le rajouter également à la préparation en mélangeant bien le tout.

Verser dans votre moule à cake et laisser reposer le temps de préchauffage du four.

Préchauffer votre à 180°

Faire cuire 50 minutes environ.

Laisser refroidir avant de démouler

*Je vous rappelle pour conclure l'a dresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:*

***carflaga@gmail.com***

*je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur*





*La cuisine de Boomy*