



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

---

**TEMPS DE PREPARATION: 20mn**

### **QUATRE QUARTS CITRON**

#### **INGREDIENTS:**

250 g de beurre  
250 g de sucre glace  
250 g de farine  
5 œufs  
3 g de levure chimique  
3 g de sel  
2 zestes de citron  
Vanille liquide

#### **METHODE :**

Le quatre quarts citron est un classique de notre patrimoine gastronomique ! Il tient son nom du fait qu'il contient quatre parts égales de beurre, farine, sucre et d'œufs.

Commencez par mélanger le beurre pommade et le sucre semoule ensemble à l'aide d'un fouet ou d'une cuillère en bois.

Ensuite, ajoutez la farine, le sel, la levure chimique et les œufs, puis mélangez le tout pour obtenir une préparation bien homogène.

Ajoutez un bouchon de vanille liquide, et deux zestes de citron.

Mélangez et versez dans un moule à cake beurré et fariné.

Préchauffez le four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 mn, puis enfournez le quatre quarts à mi-hauteur dans le four chaud, et laissez cuire pendant 45mn à 1H en vérifiant la cuisson régulièrement à l'aide d'une pointe de couteau (voir la rubrique « Conseils » puis « Cuisson »).

Lorsque le quatre quarts est sorti du four et refroidi, démoulez-le sur un plat de présentation et décorez le dessus avec des demies rondelles de citron.

Il ne vous reste plus qu'à faire un bon café ou un thé pour l'accompagner, ou tout simplement appeler les enfants !