**QUATRE QUART**

180g de farine

180g de beurre

180g de sucre

180g d’œuf (environ 4 œufs moyens ou 3 gros)

1 cac de Levure chimique

Les graines d’une gousse de vanille (facultatif)

Le zeste d’un citron (facultatif)

Préchauffez le four à 180°

Faites fondre le beurre

Battre au fouet les œufs et le sucre

Ajoutez les arômes choisis

Ajoutez la farine et la levure

Battre

Ajoutez le beurre fondu

Bien battre au fouet pour obtenir un mélange homogène

Versez dans un moule à cake

Enfournez pour 45 minutes (couvrir dès que le quatre quart est bien doré)

**LA TABLE DES PLAISIRS**