

Quatre-quarts

200 g d'œuf (environ 4 œufs)

200 g de sucre semoule

200 g de farine T45 (tamisée)

200 g de beurre pommade

8 g de levure chimique

Une pincée de sel

Vanille : une demi cuillerée à café, et un peu de vanille en grain (de préférence une gousse dont on a gratté les grains)

Rhum (facultatif) : une cuillerée à café

Zeste d'un citron (facultatif)

La recette peut se faire dans un récipient avec un fouet, ou avec un batteur (équipé de la « feuille »).

Préchauffer le four à 180 °C.

Mettre le beurre préalablement ramolli en pommade et bien mélanger (au fouet ou au batteur).

Ajouter le sucre et mélanger (obtenir un mélange homogène).

Ajouter les œufs un par un, et mélanger. Le mélange doit être homogène à la fin de l'incorporation des œufs.

Ajouter la vanille, et éventuellement le rhum et le zeste de citron. Mélanger.

Incorporer la levure chimique à la farine, et tamiser. Puis ajouter au mélange « beurre + sucre + œufs », et bien mélanger pour obtenir un mélange homogène. Ajouter une pincée de sel (sel fin ou fleur de sel) et mélanger à nouveau.

Préparer un moule à cake : le beurrer et le fariner, et remplir le moule avec la pâte aux 3/4 environ. Lisser grossièrement la surface.

Enfourner **environ** 50 mn. Après 40 mn vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau enfoncé au milieu du gâteau : si la pointe du couteau ressort sèche, la cuisson est terminée. Sinon laisser cuire plus longtemps. Si la surface colore trop, recouvrir d'un papier cuisson.

Laisser refroidir un peu avant de démouler.
