

Gâteau Quatre Quarts breton

Ingrédients

210 g d'oeufs (4 oeufs)
210 g de sucre semoule
210 g de farine
210 g de beurre
1/2 sachet de levure chimique
Vanille

Déroulement

Faites fondre le beurre et réservez.

Dans un cul de poule, mélangez les oeufs entiers et le sucre sans trop les battre. Ajoutez la farine, la levure et mélangez de nouveau. Incorporez l'arôme de vanille et le beurre fondu sans trop mélanger.

Filmez l'appareil au contact et placez-le au réfrigérateur pour 1 heure au moins (en laissant la pâte au réfrigérateur, elle sera bien froide et une belle bosse se formera lors de la cuisson).

Préchauffez votre four à 200°C, quand celui-ci est chaud, enfournez le quatre-quarts pour 50 minutes à 160°C

Gâteau aux amandes

Ingrédients

1 Citron vert
20cl (200g) lait d'amande
140g de sucre
40g de fécule
10cl(100g) d'huile d'olive
300g de poudre d'amandes
4 gtttes d'amande amère
Moule beurré

Déroulement

Fouettez l'huile avec le lait d'amande, l'extrait d'amande, le jus de citron et son zeste.

Mélangez la poudre d'amandes avec sucre et fécule dans un autre saladier.

Versez les ingrédients liquides sur les secs, mélangez bien et versez dans le moule

40mn à 170°