Quatre Quarts Breton

Pour un quatre-quarts de 8/10 personnes :

- **3 œufs (penser à les peser pour la suite !)**
- **farine : identique au poids des 3 œufs**
- **sucre : identique au poids des 3 œufs**
- **beurre : identique au poids des 3 œufs**
- **1 sachet de levure chimique**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou les grains d'une gousse de vanille)**
- **1 pincée de sel**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Dans le bol du robot ou dans un saladier, ajouter les œufs et le sucre puis battre à grande vitesse jusqu'à ce que le mélange double et blanchisse.

3. Incorporer petit à petit le mélange farine/levure/sel puis finir par la vanille.

4. Faire fondre le beurre au micro-ondes puis le verser à la préparation. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

5. Laisser reposer et pendant ce temps, beurrer généreusement un moule à cake.

6. Verser la pâte dans le moule puis enfourner entre 1h et 1h15 de cuisson.

7. Contrôler la cuisson au couteau, s'il ressort propre : c'est prêt !

   Pour plus d'originalité, il est possible d'ajouter soit des morceaux de fruits comme des poires ou des pommes ou encore le jus et les zestes d'un citron !
   Mais la recette originale reste toutefois la meilleure !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀