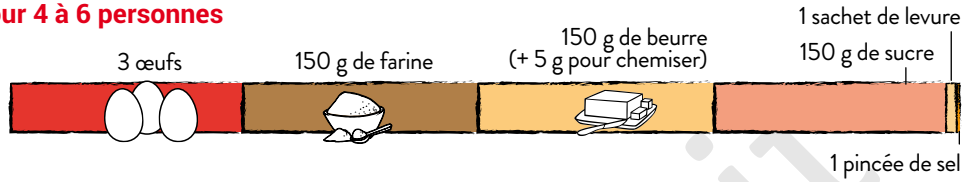
QUATRE QUARTS



Pour 4 à 6 personnes



Technique	Justifications
1. **Préchauffer le four à 180°C** (th. 6)	
2. **Fouettez le beurre mou avec le sucre** pour obtenir un mélange onctueux blanchi	Dissolution du sucre
3. **Ajouter les œufs, la farine tamisée** et le parfum puis mélanger	
4. Chemiser le moule ou utiliser un papier cuisson	
5. Ajouter **la levure**, mélanger et verser dans le moule	Production et dilatation du CO_2. Réaction de Maillard entre les protéines et les glucides en surface. Dextrinisation de l'amidon, coagulation des protéines et fusion des lipides. Dispersion du CO_2
6. **Faire cuire 40 min.**	
7. Démouler sur un plat de présentation	
8. Servir à température ambiante	

#boitalait



QUATRE QUARTS

Définition

Préparation sucrée à base de pâte levée à la levure chimique. La formation de CO_2 entraine une dilatation responsable de la levée de la pâte.

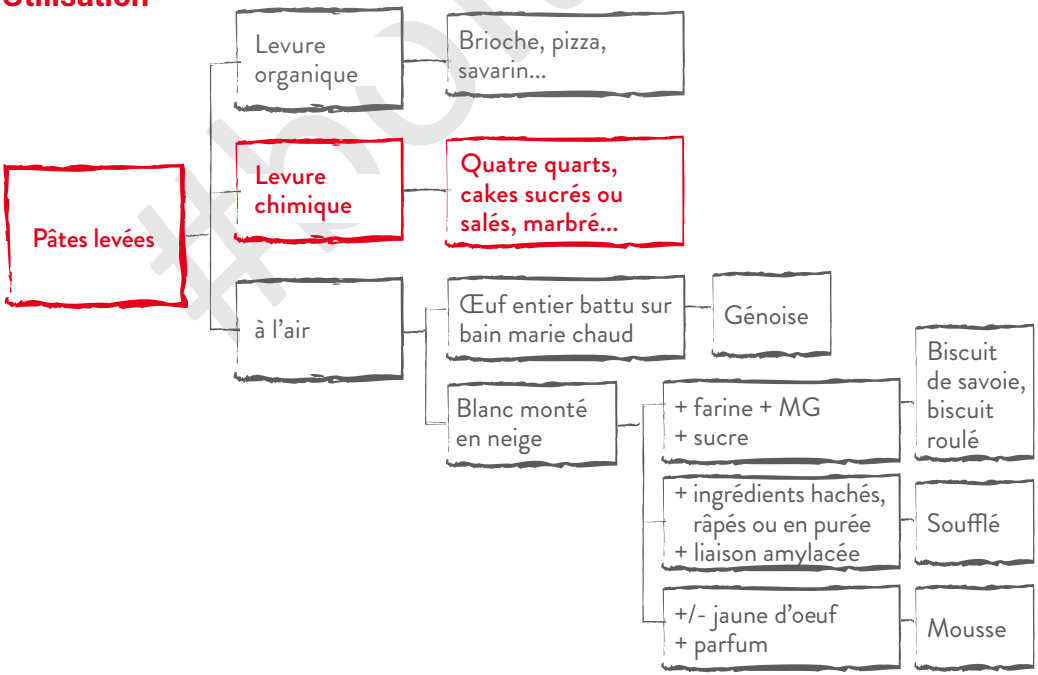
Rappels et conditions de réussite

- **Introduire la levure au dernier moment** car la réaction commence rapidement avec la présence d'humidité puis bien la mélanger pour une levée homogène. Ne pas trop attendre pour enfourner.
- **Ne pas surdoser la levure** pour éviter d'avoir un goût désagréable. Rester autour de 2 % du poids de farine.
- **Respecter la température de cuisson**. Une température trop basse ne permettra pas une bonne montée en ne favorisant pas la réaction et une température trop élevée empêchera la montée par coagulation trop rapide des protéines de l'œuf.
- **Ne pas ouvrir la porte du four pendant les 20 premières minutes** afin de préserver la levée.

Astuce réussite

- Ajouter 2 cuillères à soupe de lait en poudre permettra **de fluidifier la farine** évitant ainsi la formation des grumeaux.

Utilisation



#Hôpital