



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Quatre-quarts version anglo-saxonne

Pour 6 personnes

Très facile

65 min

1.03€ La portion (prix indicatif)

C'est l'un des gâteaux anglo-saxons les plus traditionnels, idéal pour accompagner un thé ou un café (ou un verre de lait ou ce que vous voulez !)

Les ingrédients

- **4 pièce** de Oeuf
- **120 g** de Crème fraîche épaisse/30% de MG
- **1 c à c** de Extrait de vanille
- **200 g** de Beurre doux
- **250 g** de Sucre en poudre
- **0.5 c à c** de Levure chimique
- **190 g** de Farine de blé tout usage (T45 ou T55)

Étapes de préparation

**Préparation : 20 min****Cuisson : 45 min****Attente : 0 min**

- 1** Sortez tous les ingrédients pour qu'ils soient à température ambiante.
Si votre beurre est au frais, sortez-le 1 heure avant de faire le quatre-quart pour qu'il prenne une consistance de pommade un peu ferme (= ramolli).
Pour aller plus vite, vous pouvez aussi le mettre au micro-onde, mode décongélation, 20 secondes par 20 secondes. Il ne doit pas fondre !
- 2** Préchauffez le four à 175°C en chaleur traditionnelle avec une grille au milieu.
Graissez et farinez un moule à cake.

- 3 Dans un bol, battez 150 g d'œuf (3) et un jaune d'œuf en omellette. Mettez de côté.
- 4 Dans un second bol, mélangez 120 g de crème fraîche épaisse et 1 càc d'extrait de vanille. Mettez de côté.
- 5 Dans un saladier, mettez 200 g de beurre pommade, 250 g de sucre, $\frac{1}{2}$ càc de levure chimique et $\frac{1}{4}$ de càc de sel. Avec un fouet électrique, crèmez le mélange plusieurs minutes jusqu'à ce qu'il blanchisse.
- 6 Ajoutez les œufs en deux fois, en fouettant à la main entre chaque ajout pour bien homogénéiser la pâte.
- 7 Ajoutez la moitié de la crème fraîche. Mélangez.
Ajoutez la moitié de la farine (95 g). Mélangez.
Ajoutez la reste de la crème fraîche. Mélangez.
Ajoutez la reste de la farine (95). Mélangez et arrêtez dès que l'appareil à quatre-quart est homogène.
- 8 Versez dans le moule. Tapez pour lisser la surface et enlevez les bulles d'air.
Enfournez environ 45 minutes. Un cure-dent planté au centre doit ressortir propre.
- 9 Faites refroidir 10 minutes dans le moule, puis démoulez sur une grille.