

Recette du Quatre-quart breton « Comme ma mère le faisait »

Ingrédients :

250 gr de beurre doux (ou moitié/moitié avec du demi sel)
250 gr de sucre en poudre
250 gr. de farine type « Francine à gâteaux » (celle qui a un peu de poudre levante dedans)
5 ou 6 œufs (suivant leur taille ; 5 si ce sont des jumbos)
2 sachets de sucre vanillé
1 fiole d'extrait de vanille liquide
Une orange ou un citron.

Séparer les jaunes des blancs d'œufs (ne croyez pas ceux qui vous proposeraient une recette de 4/4 dans laquelle les œufs ne seraient pas séparés ; ce sont des escrocs). Avec un batteur, mélanger intimement le sucre, le sucre vanillé et les jaunes d'œuf, jusqu'à complète dissolution du sucre. Ajoutez une pincée de sel si vous avez utilisé du beurre doux.

Ajoutez le beurre fondu (mais pas brûlant, il ne faut pas faire cuire les œufs), mélanger. Ajoutez la farine et travailler à la spatule en bois.

Râpez le zeste du citron (ou de l'orange) dans un bol. Y ajouter un peu de jus.

Monter les blancs en neige avec le batteur.

Ajouter les blancs progressivement au mélange principal, sans les « casser », en tournant toujours dans le même sens (ma mère y tenait beaucoup, je transmets la consigne).

Beurrer un plat en terre ou en verre (éviter les plats métalliques, dont l'inertie thermique est trop faible).

Laissez reposer 30minutes.

Allumez le four, T° 200, chaleur tournante, 2/3 par le bas, 1/3 par le haut

Ajoutez le contenu du bol contenant les zestes et mélangez.

Transférer doucement le mélange dans le plat. La taille du plat est très importante. C'est ça qui fait la réussite du 4/4. Avec ce kilo d'ingrédients, le plat idéal est l'oval de 30cm de largeur. La pâte doit recouvrir environ 3 cm de hauteur dans le plat et il doit rester environ 2cm pour laisser la pâte monter.

Enfournez à mi hauteur.

Au bout de 30 minutes de cuisson, le 4/4 aura bien monté (même un peu débordé peut-être) et le dôme central aura même sans doute bien bronzé. Il est temps de baisser la T° à 180° pour environ 20 minutes.

Pour savoir si la cuisson est impeccable, le test est classique mais rappelons le tout de même. Vous plantez un couteau en plein milieu. Il doit ressortir humide mais propre.

Une fois le 4/4 sorti du four, attendez un peu pour le démouler. Il est normal qu'il redescende un peu.