

Quatre-quarts facile

6 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 3 œufs
- Beurre
- Sucre
- Farine
- Sel

La **recette**

Etape 1

Peser les œufs et prendre le même poids en beurre, en sucre et en farine. A noter que les quantités des différents ingrédients dépendent du poids des œufs.

Etape 2

Faire fondre le beurre. Séparer les blancs des jaunes d'œufs et battre les blancs en neige. Réserver les jaunes.

Etape 3

Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre, et y verser le beurre, la farine et les blancs d'œufs battus. Ajouter une pincée de sel.

Etape 4

Beurrer un moule à cake. Verser la préparation et enfourner 45 mn à 160°C (Th. 5-6).