

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>
Recette Thermomix + KitchenAid

Petits quatre-quarts au beurre salé et aux framboises

Source : Saveurs N°168 de juin 2009



Pour 12 mini quatre-quarts

3 œufs

175 g de beurre salé (j'ai mis moitié beurre salé et moitié beurre allégé à 41%)

100 g de sucre en poudre (j'ai mis 80 g de sucre parfumé aux gousses de vanille)

75 g de sucre vanillé (je n'en ai pas mis)

100 g de farine

75 g de poudre d'amande

200 g de framboises

Le zeste d'un citron non traité finement râpé

1/2 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

> Vous avez bien calculé, j'ai supprimé 95 g de sucre et pour moi, c'est assez sucré comme ça !

Matériel utilisé :

KitchenAid + Thermomix.

Moules silicone "briochettes" Demarle.

Râpe Microplane (pour faire les zestes)

Préchauffer le four à 180°C.

Séparer les blancs des jaunes.

Les blancs dans le KitchenAid

Les jaunes dans le TM

Dans le bol du KitchenAid

Mettre le fouet à fils et battre les blancs de **VIT 1 à VIT 8** jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.

En même temps, dans le TM

Mettre les jaunes + le sucre et **mixer 1 min VIT 3**.

Dans le bol du TM, ajouter

Le beurre fondu + la levure + la farine + la poudre d'amande + le zeste du citron

Mixer 20 sec VIT 3. Racler les bords.

Mixer de nouveau 14 sec VIT 4.

Dans le bol du KitchenAid, vos blancs sont bien fermes.

Ajouter la préparation du Thermomix

et **mélanger VIT 2 puis VIT 1** pour avoir une pâte homogène sans grumeau.

Verser le contenu du bol du KitchenAid dans les empreintes en silicone.

Déposer quelques framboises sur le dessus de la préparation mais sans les enfoncer.

Cuire environ 25 à 30 min à 180°C.

Laisser refroidir à la sortie du four, avant de démouler et de déguster.