

Quatre quarts à la frangipane



Ingrédients pour un 12 personnes:

Pour le quatre-quarts:

- 4 petits oeufs
- Le même poids de beurre très mou
- Le même poids de sucre
- Le même poids de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour la frangipane:

- 150 g de poudre d'amandes
- 1 oeuf
- 75 g de beurre très mou
- 75 g de sucre
- 2 gouttes d'arôme "amandes amères"

Recette:

1-Préparer la pâte du quatre-quarts: dans un saladier, battre énergiquement le sucre et le beurre jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux. Ajouter les oeufs un à un puis la farine, la levure, le sucre vanillé et le sucre tout en continuant à bien battre.

2-Préparer la frangipane: battre la poudre d'amandes avec le beurre mou jusqu'à obtenir un mélange bien homogène, ajouter le sucre, l'arôme d'amandes amères puis l'oeuf. Bien mélanger.

3-Préchauffer le four à 180°C (th 5-6) pendant 10 mn.

4-Garnir un moule à cake assez profond de papier alu anti-adhésif ou le beurrer et fariner. Verser un tiers de la pâte à quatre-quarts puis mettre au four 10-15 mn.

5-Sortir le gâteau du four, répartir la frangipane sur toute la surface du gâteau puis recouvrir du reste de la pâte à quatre-quarts. Mettre au four 40-45 minutes en couvrant éventuellement d'aluminium en fin de cuisson pour ne pas que le gâteau brûle.

6-Laisser refroidir avant de démouler et déguster.