

**La Cuisine des Anges**

**Quatre Quart Sablé à l’Amande Douce**

Tout d’abord un petit rappel. Le quatre quart est une pâte travaillée. En principe pour réaliser ce gâteau, on n’a même pas besoin de balance : il est inratable et se prête à toutes les interprétations en fonction de ce que l’on ajoute à l’appareil.

C’est le fait de bien fouetter la pâte pour la rendre onctueuse et légère qui lui donne sa consistance typique à ce gâteau.

La légèreté est aussi assurée par les blancs en neige auxquels sont incorporés de petites bulles d’air.

Cet air se dilate à la cuisson et fait monter le gâteau en le rendant léger à souhait.

Il faut respecter l’ordre dans lequel on mélange les ingrédients :

Deux options

1. les jaunes et le sucre, puis le beurre pour un gâteau qui monte bien

Ou

1. le beurre avec le sucre, puis les jaunes pour un gâteau à la texture plus fine

Dans un cas comme dans l’autre, la farine vient en dernier et on se contente de l’incorporer rapidement, sans trop travailler pour ne pas rendre la pâte collante. On peut aussi ajouter un sachet de levure qui allège encore un peu plus la pâte.

Tous les ingrédients doivent être à la même température.

Ingrédients pour un gâteau d’une dizaine de parts :

* 250 grammes de beurre mou
* 250 grammes de sucre
* 250 grammes de farine\* (\* pour un quatre quart sablé 125g de farine + 125 grammes de Maïzena)
* 250 grammes d’œuf (4 en ce qui me concerne)
* 1 sachet de levure
* 1 cuillère à café d’arôme Amande Douce [Néroliane](http://www.neroliane.com/)

Prévoir un batteur électrique.

Préparation :

1. Beurrez le moule. Saupoudrez-le de farine et faites tomber l’excédent. Chauffez le four à 200°C.
2. Mettez le beurre ramolli dans une terrine (j’avais sorti mon beurre la veille au soir pour faire le gâteau en début d’après-midi). Travaillez le beurre en mousse au batteur électrique. Ajoutez le sucre en continuant à fouetter.
3. cassez les œufs en séparant les jaunes des blancs. Ajoutez les jaunes un par un en continuant à fouetter l’appareil jusqu’à ce que le mélange épaississe. Ajoutez l’arôme.
4. Mélangez la farine, la maïzena et la levure. Tamisez-les pour éviter les grumeaux. Incorporez rapidement au batteur électrique.
5. Montez les blancs en neige très ferme. Incorporez un peu de blancs en neige à la pâte pour l’aérer. Ajoutez ensuite le reste des blancs très délicatement en soulevant l’appareil.
6. Versez dans le moule en lissant le dessus.
7. Glissez le moule dans le four préchauffé à 200°c. Après 50 minutes, vérifiez la cuisson avec une lame de couteau. Si besoin, poursuivez une dizaine de minutes supplémentaires.
8. Démoulez sur une grille et laissez refroidir une heure avant de le couper en tranches.