

Les recettes du meunier d'Achicourt



Fiche 5

Quatre quarts de Caroline

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients

- 4 œufs à température tiède
- 225 grammes de **farine du moulin fine fleur**
- 225 grammes de sucre
- 225 grammes de beurre mou
- 1 citron non traité
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure alsacienne

Préparation

- Dans une grande jatte, tourner le beurre en mousse 3 à 4 minutes,
- Incorporer les œufs 1 par 1 en tournant longuement entre chacun, afin d'obtenir une consistance de mayonnaise.
- Ajouter le sel, le zeste râpé et le jus de citron, puis un peu de farine.
- Beurrer 1 grand moule à cake, y verser la pâte et faire cuire à mi-hauteur du four préchauffé à 200° ou th 6 de 35 à 40 minutes.
- Vérifier la cuisson à 35 minutes en piquant une lame de couteau au centre, elle doit ressortir sèche.
- Laisser refroidir avant de démouler

Association La Tourelle
Mairie d'Achicourt
62217 - ACHICOURT
Tél. 03.21.71.68.68

