

Quatre quarts au chocolat Côte d'or

Adapté de <http://www.iletaitunefoislapatisserie.com/2016/01/la-recette-du-quatre-quarts.html>

Ingrédients

- 3 œufs
- le même poids en beurre
- le même poids en sucre
- le même poids en farine
- un sachet de sucre vanillé
- un peu de sel
- une plaque de chocolat Côte d'or (le mieux étant celui en « bâtonnets »)

Préparation

- Faites fondre le beurre
- Mélangez les œufs, le sucre et le sucre vanillé au batteur électrique, suffisamment fort et longtemps (5 bonnes minutes) pour que cela fasse un mélange clair et mousseux
- Préchauffez le four à 180°C
- Ajoutez la farine, incorporez-la doucement pour ne pas faire retomber le mélange
- Ajoutez le beurre fondu avec une [maryse](https://fr.wikipedia.org/wiki/Spatule_(cuisine)#/media/File:Maryse_cuisine.JPG)
- Versez les $\frac{2}{3}$ de la pâte dans un moule à cake (beurré s'il n'est pas en silicone)
- Posez les morceaux de chocolat, versez le reste de la pâte
- Faites cuire 10 minutes à 180° puis 30/40 minutes à 145°

Révision #1

Créé 2020-01-23 15:45:57 CET par Luc

Mis à jour 2021-01-03 11:30:27 CET par Luc