

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Quatre quart d'automne

Ingrédients

- 100 g de beurre salé
- 100 g de beurre doux extra fin
- 200 g de farine
- 200 g de sucre fin
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de cannelle en poudre
- 3 pommes reinettes
- 4 œufs entiers
- 75 g de noix décortiquées
- 75 g de noisettes décortiquées
- 75 g d'amandes décortiquées

Recette

1. Hacher les fruits secs. Peler, couper le cœur des pommes, les couper en petits morceaux. Beurrer et fariner légèrement un moule à cake. Préchauffer le four à 180 degrés sur thermostat 6.
2. Dans un saladier, travailler les beurres ramollis avec le sucre en une crème claire. Incorporer les œufs entiers un à un. Bien mélanger entre chaque puis ajouter la farine et la levure. Incorporer dans la pâte la cannelle, les fruits secs hachés et les morceaux de pommes. Mélanger.
3. Verser la préparation dans le moule. Glisser à four moyen pendant 35 minutes environ (vérifier la cuisson en enfonçant la lame fine d'un petit couteau au centre du quatre-quarts, elle doit ressortir sèche).
4. Démouler le gâteau à la sortie du four. Le laisser refroidir sur une grille à pâtisserie. Saupoudrer de sucre glace.