

Technique: quatre-quarts au citron

Il est toujours amusant de faire des expériences. Une règle qui ne s'applique pas forcément à la cuisine. Si vous voulez réussir ce quatre-quarts au citron, par exemple, il vaut mieux vous en tenir scrupuleusement aux différentes étapes de sa préparation.

1 Déposer le moule à cake sur une feuille de papier sulfurisé. Dessiner le fond ainsi que les 4 côtés au crayon en faisant basculer le moule. Découper et chemiser le moule (dessin au crayon dirigé vers le bas) en faisant adhérer à l'aide de petites noisettes de beurre.



2 Garnir le moule de pâte.



3 Entailler longitudinalement le dessus avec un couteau à lame allongée et soigneusement aiguisée. Cuire durant 55–65 minutes dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180 °C.



4 Vérifier la cuisson du cake en piquant, en son centre, une aiguille à tricoter qui, s'il est cuit, doit ressortir sèche. Sortir alors le cake du four et laisser refroidir dans le moule.



5 Pour le sirop, mélanger le jus de citron et le sucre glace. Transpercer verticalement et à plusieurs endroits le cake encore chaud à l'aide d'une aiguille à tricoter. Arroser régulièrement de sirop en attendant chaque fois que celui-ci soit absorbé par le cake.



6 Démouler le cake en saisissant des deux mains le papier qui dépasse. Déposer sur une grille à pâtisserie, rabattre le papier sur tous les côtés vers le bas et laisser refroidir le cake.



En cas de question, de problème ou de suggestion dans le domaine culinaire, n'hésitez pas à contacter:

Producteurs suisses de lait PSL
Rédaction LE MENU
Weststrasse 10
3000 Bern 6
lemenu.redaktion@swissmilk.ch

Quatre-quarts au citron

Pour 1 moule à cake d'environ 26 cm
papier sulfurisé pour le moule

beurre pour le moule

pâte:

200 g de beurre ramolli

200 g de sucre

1 pincée de sel

1 citron, zeste râpé

4 œufs

200 g de farine

1 cc de poudre à lever

sirop:

2 citrons pressés

50 g de sucre glace

1 Pour la pâte, travailler le beurre en pommade.

2 Ajouter le sucre, le sel et le zeste de citron râpé en mélangeant.

3 Incorporer les œufs en remuant jusqu'au blanchiment de la masse.

4 Mélanger la farine et la poudre à lever et ajouter le tout tamisé en mélangeant soigneusement.

VARIANTE: QUATRE-QUARTS MARRÉ

Avec seulement trois ingrédients supplémentaires, vous pouvez confectionner un quatre-quarts tout à fait original:

1/4 cc de poudre de clous de girofle

1/2 cc de cannelle

1 cc de raisinée

Préparer la pâte comme pour le quatre-quarts au citron. Partager la pâte en deux. Incorporer les clous de girofle en poudre, la cannelle, la raisinée à une des moitiés de la pâte. Verser les deux pâtes par couches successives dans le moule préparé, dessiner des spirales à l'aide d'une fourchette. Cuire comme le quatre-quarts au citron.

SUGGESTIONS

■ La raisinée est une spécialité de Suisse romande. Il s'agit de jus de poires ou de pommes que l'on cuit 18 à 24 heures dans un chaudron de cuivre.

■ Remplacer la raisinée par du jus de poires concentré.

