

Ma
 leçon
 de
 cuisine



Olivier Chaput, c'est le chef chouchou des enfants ! Tu l'as peut-être déjà vu dans l'émission « Un chef à ma porte » (sur Gulli), dans laquelle il aide une famille à relever un défi culinaire. Cette fois, c'est avec un livre destiné aux petits chefs en herbe qu'il nous revient. On l'a adoré et on lui a volé (avec son accord !) une de ses recettes...

Avec Olivier Chaput
 pour un

Quatre-Quarts

sous toutes ses formes

Quatre-quarts nature

Pour 8 personnes

Préparation 15 min
 Cuisson 30 min

- 4 œufs
- sucre (poids des œufs cassés)
- beurre (poids des œufs cassés)
- farine (poids des œufs cassés)
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 c. à café de levure chimique

- ▶ Fais chauffer le four à 180 °C (th.6). Casse les œufs et pèse-les pour connaître le poids de beurre, de sucre et de farine à utiliser.
- ▶ Mélange énergiquement le sucre, le beurre fondu et la vanille. Ajoute les œufs. Verse enfin la farine et la levure.
- ▶ Verse la pâte dans un moule à cake antiadhésif.
- ▶ Enfourne pour 20 minutes, puis prolonge la cuisson 10 minutes à température plus faible (150 °C, th. 5). Démoule à chaud.



Je démarre

Pour un quatre-quarts plus léger
 Bats les blancs d'œufs en neige et incorpore-les doucement en dernier.

Pour vérifier la cuisson
 Plante la lame d'un couteau dans le cœur du gâteau : elle doit ressortir propre.

à la confiture

Aux pommes
 Ajoute 2 pommes coupées en petits dés.

Au chocolat
 Remplace la moitié de la farine par du cacao amer. Plus simplement, tu peux ajouter des pépites de chocolat et des noisettes concassées.

Mini quatre-quarts

Gâteau marbré

Divise la pâte en 2 parties.

Dans l'une, ajoute 70g de chocolat fondu et dans l'autre la vanille.

Verse dans chaque pâte une petite tasse à café de lait. Assure la répartition du lait pour que les 2 pâtes aient la même consistance.

Enfourne à 180°C pendant environ 30 min.

C'est moi le cuisinier!

Plein d'autres idées
 Cette recette est extraite de « C'est moi le cuisinier », par Olivier Chaput, éd. Eyrolles.