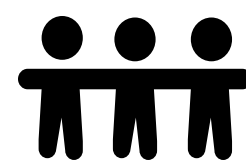


## INGRÉDIENTS

4	œufs
250 g	farine
250 g	sucre
250 g	beurre
1 c. à c	bicarbonate de soude
optionnel	zestes d'orange



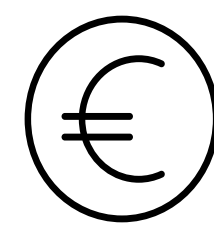
Facile



10 personnes



15 minutes de préparation



0,46 €/personne avec des  
ingrédients biologiques

## PRÉPARATION

1. Battez-le beurre énergiquement afin d'avoir du beurre pommade. Ajoutez-y le sucre, mélangez, puis les œufs un à un. Versez la farine.
2. Zestez une orange et ajoutez à la préparation.
3. Chemisez le moule.
4. et versez-y la préparation
5. Enfournez 50 minutes à 170°C.
6. Laisser reposer 2h voire une nuit avant de déguster.

## VARIANTES

La recette s'adapte à vos goûts! Zestes d'agrumes, vanille.

Vous pouvez également remplacer une partie de la farine par la même quantité de poudre de noisettes, amandes ou du cacao en poudre.

## CONSERVATION

Le quatre-quarts se conserve jusqu'à 1 semaine dans une boîte hermétique.