

Quatre-quart à la pâte à tartiner

Ingrédients :

Moule à cake porcelaine (voir p.10)

Farine

Sachet de levure

Oeufs

Sucre en poudre

Beurre

Lait (vache ou végétal)

Pâte à tartiner

Eau au fond de la cocotte

Cocotte de base

6/8 pers.

150 g

1

3

80 g

100 g

4 c. à s.

6 c. à s.

10 cl ou 100 g

Grande cocotte

8/10 pers.

200 g

1

4

120 g

150 g

5 c. à s.

8 c. à s.

15 cl ou 150 g

Préparation :

- 1 - Dans un récipient, mélangez les œufs et le sucre.
- 2 - Ajoutez la farine préalablement tamisée avec la levure, puis versez le beurre fondu.
- 3 - Beurrez et farinez le moule à cake ou tapissez-le de papier cuisson.
- 4 - Versez la moitié de la préparation dans le moule puis ajoutez la pâte à tartiner (préalablement liquéfiée avec les c. à s. de lait) et pour finir ajoutez l'autre moitié de la préparation.
- 5 - Versez l'eau au fond de la cocotte.
- 6 - Posez le moule au fond de la cocotte.
- 7 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

Inversion*

HAUT :

BAS :

50 mn

Maxi 15 mn
puis Mini

Maxi 15 mn
puis Mini

60 mn

40 mn

Mini 40 mn
puis Maxi

Maxi 15 mn
puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Notes :
