

QUATRE-QUARTS AU CITRON AVEC COULIS DE FRAMBOISES

Ingrédients

Gâteau

1 livre de beurre
¼ tasse d'huile
3 tasses de sucre
6 oeufs
2 cuillerées à thé d'essence de vanille
1 cuillerée à thé de sel
jus et zeste de 2 citrons
3 tasses de farine tout usage
2 cuillerées à thé de poudre à pâte

Coulis de framboises

1 livre de framboises
½ tasse de sucre
¼ tasse d'eau



Gâteau: Mélanger le beurre, l'huile, le sucre, les oeufs, la vanille, le sel et le citron. Tamiser la farine avec la poudre à pâte. Répartir la pâte dans deux moules à pain beurrés et farinés. Faire cuire au four préchauffé à 350° F. pendant 50 minutes. Pour 10-12 personnes.

Coulis: Mélanger les ingrédients, et faire bouillir pendant 8-10 minutes jusqu'à ce que le sucre soit bien dissout. Laisser refroidir. Passer au robot culinaire, puis au tamis ou au chinois pour éliminer les pépins.

ACTIVITÉS

1. Quels autres fruits pourriez-vous substituer pour les framboises? À quel moment de l'année? Y a-t-il d'autres parfums que le citron qu'on pourrait utiliser dans le gâteau?
2. Cherchez des recettes sur Internet, et trouvez la différence entre une génoise, un quatre-quarts et un cake.
3. Qu'est-ce qu'un coulis? Quelles sont les caractéristiques essentielles d'un coulis? Avec quels fruits ou légumes pourrait-on faire un coulis?
4. Qu'est-ce qu'un chinois? Quelle est l'équivalent en anglais?
5. D'où vient le nom de ce plat? Quel est l'équivalent en anglais? Expliquez sa signification.