



THE J.M. SMUCKER Co

# Gâteaux au pouding au citron

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

20 mins 25 mins 8 N/A

## Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de sucre, divisé
- 1/3 tasse (75 mL) de beurre, ramolli
- 1 c. à table (15 mL) de zeste de citron râpé
- 3 œufs, séparés
- 1/3 tasse (75 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 1/3 tasse (75 mL) de jus de citron
- 1 boîte de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

Lait écrémé évaporé sans gras

- sucre glace (pour saupoudrer)

## Directions

### Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Beurrer huit ramequins ou coupes à crème pâtissière de ½ tasse (125 ml). Mettre les ramequins dans une grande plaque à rôtir.

### Step 2:

Battre ½ tasse (125 ml) de sucre avec le beurre et le zeste de citron dans un grand bol à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à homogénéité. Incorporer les jaunes d'œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Incorporer la farine. Ajouter le jus de citron. Ajouter graduellement le lait évaporé.

### Step 3:

Battre les blancs d'œufs, avec des batteurs propres et secs dans un grand bol jusqu'à la formation de pics mous. Ajouter le reste du sucre, ½ tasse (125 ml), et battre jusqu'à ce que ce soit ferme, mais pas sec. Incorporer les blancs d'œufs au mélange de jaunes d'œufs en pliant.

### Step 4:

Répartir le mélange dans les moules préparés. Verser suffisamment d'eau chaude dans la plaque à rôtir pour qu'elle atteigne la moitié de la hauteur des ramequins.

### Step 5:

Faire cuire au four préchauffé de 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les gâteaux de pouding soient gonflés et fermes au toucher. Retirer les ramequins de la plaque et laisser refroidir sur une grille. Saupoudrer de sucre glace avant de servir. Servir chaud ou à la température ambiante avec de petits fruits frais.

## Images

