

## **Pouding étagé au citron et au Graham (Bedon Gourmand)**

### **Ingrédients**

#### Crème au citron

- 1/2 tasse de sucre
- 2 c. à soupe de fécule de maïs
- 3 jaunes d'oeufs
- 1 1/2 tasse de lait
- 1 citron, le zeste râpé seulement
- 2 c. à soupe de beurre non salé
- 1/2 tasse de jus de citron

#### Crème chantilly

- 1 1/2 tasse de crème 35%
- 1/4 tasse de sucre
- 1/2 c. à thé d'extrait de vanille

18 biscuits Graham carrés

### **Préparation**

#### Crème au citron

1. Dans une casserole, hors du feu, mélanger le sucre et la fécule. Ajouter les jaunes d'oeufs et bien mélanger à l'aide d'un fouet. Incorporer le lait et le zeste de citron.
2. Porter à ébullition à feu moyen en remuant et en raclant le fond de la casserole. Laisser mijoter environ 1 minute. Retirer du feu. Incorporer le beurre et le jus de citron. Verser dans un bol. Couvrir d'une pellicule de plastique directement sur la crème au citron. Laisser tiédir et réfrigérer jusqu'à ce que la préparation soit tempérée, soit environ 1 heure.

#### Crème chantilly

1. Dans un bol, fouetter la crème, le sucre et la vanille au batteur électrique jusqu'à l'obtention de pics fermes. Réserver.

#### Montage

1. Dans un plat de service carré de 8 po, étaler le tiers de la crème au citron. Couvrir avec la moitié des biscuits. Y étaler le tiers de la crème au citron puis la moitié de la crème chantilly. Poursuivre ainsi avec les biscuits et le reste des ingrédients en terminant par la crème chantilly. Réfrigérer 8 heures ou toute une nuit.

Préparation: 30 minutes

Cuisson: 10 minutes

Réfrigération: 9 heures

Portions: 8 à 10

Source: [Ricardo](#), Volume 11 numéro 3

