

Pouding au gingembre et canneberges (14 portions)

Ingrédients :

- 2/3 tasse de beurre ramolli
- 1 ½ tasse de sucre
- 3 tasses de farine tamisée
- 3 c. à thé de poudre à pâte
- ½ c. à thé de sel
- 3/4 tasse de raisins secs
- 3/4 tasse de canneberges séchées
- 2 c. à thé de gingembre moulu
- 1 tasse de lait
- 6 blancs d'œufs
- 2/3 tasse de sucre
- 4 c. à table de gingembre confit, finement haché



Préparation :

- Graisser, et bien enduire de sucre 14 ramequins de 6 oz.
- Bien travailler ensemble le beurre et 2/3 de tasse de sucre. Tamiser ensemble la farine, la poudre à lever, le sel et le gingembre moulu. Ajouter les raisins et les canneberges. Ajouter au mélange en crème, ainsi que le lait, petit à petit et en alternant.
- Battre les blancs d'œufs en neige ferme. Ajouter 2/3 tasse de sucre, petit à petit et en battant. Battre jusqu'à ce que la meringue soit ferme et brillante. Incorporer au premier mélange, ainsi que le gingembre confit.
- Mettre dans les ramequins en emplissant ces derniers aux deux tiers. Couvrir chaque ramequin d'un carré de papier d'aluminium et le disposer dans une grande casserole. Mettre de l'eau bouillante dans la casserole juste assez pour que la base des ramequins y trempe. Couvrir hermétiquement la casserole et cuire à la vapeur pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'une légère pression du doigt à la surface des poudings ne laisse aucune empreinte.
- Démouler les poudings dans les assiettes de service et les napper d'une sauce au citron. Servir immédiatement.



Rita C. Houle
La Baraka