



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



GÂTEAU AU CITRON

Ingrédients

1 ½ tasse (375 ml) de farine tout usage
1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
¼ c. à thé (1 ml) de sel
½ tasse (125 ml) de beurre non salé, ramolli
1 tasse (250 ml) de sucre
2 œufs
1 ½ c. à thé (7,5 ml) d'extrait de vanille
Le jus d'un gros citron
Zeste râpé d'un gros citron
½ tasse (125 ml) de yogourt à la vanille

Glaçage

Le jus d'un gros citron
1 tasse (250 ml) de sucre à glacer

Étapes

Préchauffer le four à 350°F (180°C). Beurrer un moule à pain de 9 X 5 po (23 X 13 cm) et le mettre de côté. Dans un bol moyen, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver. Dans un grand bol, crémer le beurre avec le sucre jusqu'à ce qu'il soit lisse et onctueux. Ajouter les œufs et la vanille. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Ajouter ensuite le jus de citron, le zeste râpé et le yogourt à la vanille et bien mélanger. Ajouter graduellement les ingrédients secs aux ingrédients humides. Remuer juste assez pour incorporer. Verser dans le moule. Cuire au four environ 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressort propre. Laisser le gâteau dans le moule pendant 10 minutes, le démouler et le laisser refroidir sur une grille. Réserver sur une assiette.

Glaçage

Dans un petit bol, mélanger le sucre et le jus de citron. Au besoin, ajouter un peu de jus ou de sucre à glacer de façon à ce que le glaçage soit tout juste coulant. Verser sur le gâteau refroidi de façon à laisser couler le glaçage sur les côtés. Couper et servir.

Quantité : Un gâteau