



Pudding au chocolat fait maison



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 l de lait (frais, au rayon frais)
1 1/4 décilitres de crème entière
1 gousse de vanille
6 jaunes d'œuf
100 grammes de sucre cristallisé
30 grammes de fécule de maïs
200 grammes de chocolat noir (en morceaux)

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer le lait et la crème à feu très doux dans une casserole profonde.
- 2.** Fendez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur. Grattez la gousse pour en retirer les petites graines noires.
- 3.** Ajoutez la gousse et les graines dans le lait.
- 4.** Entre-temps, dans un grand récipient, blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre.
- 5.** Ajoutez la fécule de maïs en la tamisant et mélangez bien.
- 6.** Retirez le lait du feu et enlevez la gousse de vanille.
- 7.** Versez une louche de lait dans les jaunes d'œufs et remuez bien à la cuillère en bois.
- 8.** Versez ensuite les jaunes d'œufs dans le lait.
- 9.** Remettez la casserole sur le feu et laissez épaissir en remuant (n'utilisez pas de fouet pour éviter de faire mousser le mélange). Pour éviter de brouiller les œufs, ne laissez surtout pas bouillir ce mélange !
- 10.** Retirez du feu et ajoutez le chocolat. Mélangez jusqu'à ce qu'il soit parfaitement fondu.



11. Versez le pudding dans un grand bol ou dans plusieurs petits bols.