



Panaché de puddings



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

1 l de lait entier (Campina)
25 grammes de pudding vanille en poudre (Dr. Oetker)
75 grammes de sucre fin
40 grammes de farine de maïs
2 cuillères à café café instantané
20 grammes de cacao en poudre

Méthode de préparation

- 1.** Diluez le pudding vanille en poudre dans un peu de lait.
- 2.** Faites bouillir $\frac{1}{4}$ de litre de lait et ajoutez 25 g de sucre. En remuant, versez le mélange de pudding vanille dans le lait bouillant et poursuivez la cuisson.
- 3.** Versez le pudding dans 4 petits ravers et laissez refroidir.
- 4.** Tamisez le cacao en poudre sur la farine de maïs. Faites bouillir $\frac{1}{4}$ de litre de lait, ajoutez 25 g de sucre et liez le tout avec la farine de maïs que vous aurez diluée dans un peu de lait froid. Poursuivez la cuisson.
- 5.** Versez ce mélange sur le pudding à la vanille.
- 6.** Faites bouillir $\frac{1}{4}$ de litre de lait, ajoutez 25 g de sucre et liez le tout avec 20 g de farine de maïs que vous aurez diluée dans un peu de lait. Incorporez le café soluble dans ce mélange. Poursuivez la cuisson.
- 7.** Versez délicatement ce mélange sur le pudding au chocolat et laissez refroidir.