

PUDDING AU CHOCOLAT



Par

Gesine Prado

Dans

**Vermont et bons gâteaux
! [S.1]**


INGRÉDIENTS :


- 240 g de crème épaisse
- 250 ml de lait entier
- 50 g de sucre
- 30 g de maïzena
- 5 jaunes d'œufs
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel fin
- 110 g de chocolat (au moins 60% de cacao) haché finement
- 15 g de beurre doux à température ambiante
- 2 biscuits (spéculoos, galettes, sablés...)
- Crème de guimauve

RECETTE :

1. Dans une grande casserole à fond épais, faites mijoter la crème et le lait sur feu doux.
2. Pendant ce temps, mélangez le sucre et la maïzena dans le bol d'un robot ménager. Ajoutez les jaunes d'œufs, la vanille et le sel juste au moment où le mélange de crème commence à frémir.
3. À vitesse moyenne, ajoutez la crème chaude dans le bol du robot en la versant lentement sur les bords. Continuez à mélanger jusqu'à obtenir une consistance bien lisse.
4. Transférez le mélange dans la casserole et faites épaissir sur feu moyen-doux en fouettant constamment jusqu'à obtenir la consistance d'une mayonnaise et que le mélange commence à frémir.
5. Retirez la casserole du feu et incorporez immédiatement le chocolat et le beurre en remuant jusqu'à ce qu'ils soient complètement fondus.
6. Répartissez le pudding dans des ramequins, des verrines ou versez-le dans un grand saladier. Recouvrez de film alimentaire en prenant soin que ce dernier touche bien la crème de façon à ne pas former de peau.
7. Placez au réfrigérateur au moins 2 heures jusqu'à ce que le mélange prenne et soit bien froid.
8. Dès que le pudding est prêt à être dégusté, écrasez grossièrement les biscuits.
9. Mettez la crème à la guimauve dans une poche à douille et déposez un nuage de crème à la guimauve doré au chalumeau de cuisine. Saupoudrez de biscuit concassé.
10. Dégustez.

PRÉPARATION :

 20 minutes

 10 minutes

 Moyen