



# Pudding aux framboises



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

400 grammes de framboises (vers fraîches ou surgelées + un peu pour garnir)  
500 ml de lait  
4 cuillères à soupe de fécule de maïs  
100 grammes de sucre  
1 pincée de sel  
1 cuillerée à thé jus de citron vert  
2 décilitres de crème entière  
50 grammes de sucre impalpable

## Méthode de préparation

- 1.** Mixez les framboises jusqu'à l'obtention d'un coulis lisse, puis passez-le au tamis pour enlever les pépins.
- 2.** Mélangez 30 ml de lait et 4 cuillères à soupe de fécule de maïs. Faites chauffer le reste du lait jusqu'à ce qu'il frémit. Ajoutez le sucre et le sel. Incorporez le mélange à la fécule de maïs. Mélangez bien jusqu'à ce que cela épaisse. Ajoutez la purée de framboises et mélangez le tout pour obtenir une préparation rose homogène. Portez de nouveau à ébullition, puis retirez immédiatement du feu. Versez le jus de citron vert.
- 3.** Prenez quatre petits pots et versez-y le mélange. Laissez refroidir puis mettez au réfrigérateur pendant une nuit.
- 4.** Fouettez la crème et le sucre glace. Garnissez le pudding de crème fouettée et de framboises fraîches.