Pudding au chocolat fait maison

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 l de lait (entier)
200 grammes de chocolat (en morceaux)
2 cuillères à soupe de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 œuf
1 sachet de poudre de pudding

Méthode de préparation

1. **Réservez une tasse de lait. Portez le reste du lait à ébullition avec le sucre et le sucre vanillé. Retirez du feu.**
2. **Incorporez le chocolat et faites fondre en remuant.**
3. **Battez l'œuf avec le reste du lait et le sachet de poudre de pudding.**
4. **Incorporez cela au mélange de chocolat et mettez sur le feu. Continuez à remuer jusqu'à ce que le tout soit réduit en crème.**
5. **Répartissez la crème dans de petits pots et laissez-les bien refroidir.**
6. **Recouvrez-les d'un film fraîcheur, ainsi vous n'aurez pas de formation de peau sur votre pudding.**
7.