



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.**