

Pudding à la vanille maison

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1⁄2 l lait (frais)
1 1⁄4 décilitres de crème entière
1 gousse de vanille
6 jaunes d’œuf
100 grammes de sucre
30 grammes de fécule de maïs

Méthode de préparation

1. **Mélangez le lait et la crème, puis portez doucement à ébullition.**
2. **Ajoutez-y la gousse de vanille coupée en deux dans le sens de la longueur et les grains.**
3. **Entre-temps, battez dans un grand bol les jaunes d'œufs avec le sucre, jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.**
4. **Ajoutez la fécule de maïs, et fouettez de nouveau.**
5. **Incorporez 2 cuillerées de lait tout juste frémissant, et battez aussitôt le mélange.**
6. **Retirez les bâtons de vanille, puis versez le mélange à base de jaunes d'œufs dans la préparation au lait.**
7. **À feu doux, remuez jusqu'à obtenir une masse lisse.**
8. **Ne faites pas cuire le pudding trop longtemps, sous peine d'avoir des œufs brouillés.**