



# 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.