



Pudding au moka



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

65 grammes de sucre
10 grammes de cacao en poudre (pas instantané)
20 grammes café instantané
20 grammes de fécule de maïs
1 pincée de sel
2 décilitres de lait entier
2 1/2 décilitres de crème entière

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez le sucre, le cacao en poudre, le café soluble, la fécule de maïs et le sel dans un poêlon. Ajoutez 3 cuillères à soupe de lait et mélangez jusqu'à obtenir une pâte épaisse. Versez ensuite le reste du lait et 1/2 dl de crème.
- 2.** Faites chauffer à feu pas trop vif. Avec une spatule en silicone, remuez constamment le mélange en raclant le fond. Après ± 5 minutes, il commencera à bouillonner. Poursuivez la cuisson pendant 1 minute en continuant à remuer.
- 3.** Versez ce mélange dans 4 petits ramequins. Laissez refroidir.
- 4.** Fouettez légèrement le reste de la crème et accompagnez-en le pudding.