Panaché de puddings

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 l de lait entier (Campina)
25 grammes de pudding vanille en poudre (Dr. Oetker)
75 grammes de sucre fin
40 grammes de farine de maïs
2 cuillères à café café instantané
20 grammes de cacao en poudre

Méthode de préparation

1. **Diluez le pudding vanille en poudre dans un peu de lait.**
2. **Faites bouillir ¼ de litre de lait et ajoutez 25 g de sucre. En remuant, versez le mélange de pudding vanille dans le lait bouillant et poursuivez la cuisson.**
3. **Versez le pudding dans 4 petits raviers et laissez refroidir.**
4. **Tamisez le cacao en poudre sur la farine de maïs. Faites bouillir ¼ de litre de lait, ajoutez 25 g de sucre et liez le tout avec la farine de maïs que vous aurez diluée dans un peu de lait froid. Poursuivez la cuisson.**
5. **Versez ce mélange sur le pudding à la vanille.**
6. **Faites bouillir ¼ de litre de lait, ajoutez 25 g de sucre et liez le tout avec 20 g de farine de maïs que vous aurez diluée dans un peu de lait. Incorporez le café soluble dans ce mélange. Poursuivez la cuisson.**
7. **Versez délicatement ce mélange sur le pudding au chocolat et laissez refroidir.**