



Pouding crémeux au chocolat

Préparation : 10min > Cuisson : 10min > Portions : 4



Ingrédients:

- 1/2 tasse de sucre brun naturel
- 3 c. à soupe de poudre de cacao non sucré ou de caroube
- 1/4 tasse de fécule de maïs ou d'arrowroot.
- 1/8 c. à thé de sel
- 2 3/4 tasses de lait (version végétalienne: lait de soya ou d'amande)
- 2 c. à soupe de beurre (version végétalienne: huile de coco ou margarine)
- 1 c. à thé d'extrait de vanille

Préparation:

Dans la casserole du haut du bain-marie, combiner le sucre, le cacao, la fécule et le sel. Placer sur feu moyen et ajouter graduellement le lait et bien mélanger. Porter à ébullition et cuire en brassant constamment, jusqu'à ce que le mélange épaisse. Retirer du feu et ajouter le beurre (la margarine ou l'huile de coco) et l'essence de vanille.

Se mange très bien chaud ou froid.



CENTRE DE

MÉDITATION *MONTREAL-MASCOUCHE*

Source : <http://qc.allrecipes.ca/recette/14484/pouding-au-chocolat-cr-meux.aspx>