THE J.M. SMUCKER Co

Pouding mousse au chocolat

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
10 mins	12 mins	6	N/A

Ingredients

- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

  Lait évaporé

- 3/4 tasse (175 mL) de sucre
- 1/4 tasse (50 mL) de cacao
- 1 c. à table (15 mL) de fécule de maïs
- 2 œufs
- 2/3 tasse (150 mL) de chocolat mi-sucré, haché
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille pure
- 1 tasse (250 mL) de crème à fouetter

Directions

Step 1:

Dans une casserole, porter le lait à ébullition. Fermer le feu.

Step 2:

Combiner le sucre, le cacao et la fécule de maïs dans un petit bol. Battre les œufs dans un autre bol. Incorporer le mélange de sucre à l'aide d'un fouet et ajouter ensuite le lait chaud. Remettre le mélange dans la casserole.

Step 3:

Faire cuire sur feu moyen jusqu'à ce que le mélange bouille et épaississe, environ 5 minutes. Retirer du feu, ajouter le chocolat haché en remuant jusqu'à ce qu'il soit fondu. Incorporer la vanille.

Step 4:

Égoutter le mélange pour une texture plus lisse si désiré. Réfrigérer 2 heures pour assurer que la crème fouettée ne fondra pas lorsqu'elle sera ajoutée au mélange.

Step 5:

Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et qu'elle garde sa forme. Ajouter au mélange de chocolat refroidi.

Servir dans des coupes individuelles. Servir en étages avec de la crème fouettée supplémentaire ou garnir d'une cuillérée de crème fouettée et décorer de copeaux de chocolat si désiré.

Servir en étages avec des fraises tranchées ou des framboises fraîches.

Ce dessert peut être préparé la veille. Bien couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

Utiliser du lait évaporé Carnation® sans gras et ne pas ajouter de crème fouettée si on désire un dessert faible en gras. Le pouding sera alors plus dense.

Images

