

PUDDING AU CHOCOLAT



Pour 6 personnes :

- 75 g de chocolat
- 50 g de beurre
- 25 cl de lait
- 4 c à soupe de sucre
- 2 œufs
- 1/2 gousse de vanille (je l'ai mise entière)
- 125 g de pain rassis

Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie sans cesser de mélanger. Ajoutez le lait chaud, peu à peu puis le sucre.

Séparer les blancs d'œufs des jaunes. Battre ceux-ci avec les graines de la gousse de vanille. Les ajouter au mélange précédent, ainsi que le pain émietté.

Fouettez les blancs d'œufs en neige très ferme. Les incorporer au mélange au chocolat.

Beurrer un moule à charlotte. Versez la préparation dans le moule. Faites cuire au bain-marie 1h30 à 2 h.

Laissez tiédir avant de la démouler.

Servez le pudding avec une crème anglaise.