

Pouding pops

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 8

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 6 MIN

TEMPS DE REPOS : 6H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 2 tasses de lait
- 2 jaunes d'oeuf
- 5 c. à soupe de sucre
- 2 c. à soupe de cornstarch
- Une pincée de sel
- 1/2 c. à thé de vanille
- 1/2 tasse de brisures de chocolat
- Décoration au chocolat

Préparation

1. Dans une casserole, à feu moyen, mélanger ensemble le lait et les jaunes d'oeuf. Dans un bol, mélanger le sucre, le cornstach et le sel. Ajouter ce mélange à la casserole de lait. Bien mélanger au fouet ou à la cuillère de bois pendant 4 à 6 minutes.
2. Quand le mélange commence à bouillir, baisser un peu le feu, et mélanger constamment pendant une minute. Retirer du feu et diviser le mélange en deux bols.
3. Dans un premier bol, ajouter le chocolat et laisser fondre une à deux minutes puis bien mélanger avec une cuillère. Dans l'autre bol, ajouter la vanille et bien mélanger.
4. Laisser refroidir une quinzaine de minutes.
5. Remplir le fond des moules de décorettes au chocolat puis ajouter une cuillère de mélange à la vanille. Alternier avec le mélange au chocolat et celui à la vanille. Terminer avec des décorettes au goûts.

6. Planter un bâton de popsicle au milieu (PAS UNE PAILLE DE PAPIER - Comme je vous disais, ça va mal pour manger.)
7. Congeler 6 heures.