

Dessert

Portions : 6

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 20 minutes

Conservation :

- Environ 4 jours au réfrigérateur
- Ne se congèle pas



Pouding au chocolat



80 ml (1/3 tasse)
de **cacao non sucré**



80 ml (1/3 tasse)
de **farine tout usage**



160 ml (2/3 tasse)
de **sucre**



625 ml (2½ tasses)
de **lait**



2 œufs

**Parfait pour faire trempette
avec des fruits frais.**

Préparation

- 1 Dans une casserole moyenne, mélanger le **cacao**, la **farine** et le **sucre** au fouet.
 - 2 Ajouter doucement le **lait** en mélangeant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
 - 3 Chauffer à feu moyen environ 5 minutes en mélangeant sans arrêt.
- Astuce:** Ne mettez pas le feu trop fort, car la préparation risque de coller au fond de la casserole.
- 4 Dans un petit bol, mélanger les **œufs**. Ajouter une louche de la préparation chaude au chocolat aux œufs. Bien mélanger et verser ce mélange dans la casserole.
 - 5 Cuire en mélangeant sans arrêt jusqu'à ce que les premières bulles apparaissent. C'est à ce moment que le pouding épaissira.
 - 6 Verser le pouding dans 6 petits contenants refermables et placer les contenants au réfrigérateur jusqu'à refroidissement complet (au moins 4 heures).

Participation de l'enfant

2 ans et +

- Chercher avec vous les ingrédients de la recette
- Remplir les tasses à mesurer
- Casser les œufs