

## POUDING AU CHOCOLAT ET AU BEURRE D'ARACHIDE

Ingrédients : pour 8 portions

- 4 feuilles (8) de gélatine (*1 sachet de gélatine neutre + 2 c. à soupe (30 ml) d'eau*)
- 1 tasse (250 g) de crème 35% (*15% à cuisson*)
- 100 g de chocolat noir (*3 ½ carrés de chocolat mi-sucré haché*)
- ½ tasse (125 ml) de beurre d'arachide
- 2 tasses (500 ml) de lait
- 3 c. à soupe (37 g) de cassonade
- Huile végétale pour graisser les moules

### Ajouts

- *1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille*
- *Arachides grillés au goût pour garnir*

### Préparation :

1. Détendre les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide (*j'ai fait gonfler la gélatine en poudre dans 2 c. à soupe (30 ml) d'eau*).
2. Dans une casserole, porter la crème à ébullition sur feu moyen. Retirer du feu au premier bouillon, puis ajouter le chocolat, *l'extrait de vanille* et le beurre d'arachide. Attendre une minute avant de mélanger au fouet, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.
3. Dans une autre casserole, porter le lait et la cassonade à ébullition. Enlever du feu et ajouter les feuilles de gélatine essorées et bien mélanger.
4. Ajouter le mélange crème-chocolat-beurre d'arachide au lait et bien mélanger.
5. Répartir la préparation dans les pots huilés puis réfrigérer au moins trois heures ou jusqu'à ce que la préparation soit prise.
6. *Au moment de servir, démouler et garnir chaque portion d'arachides grillées.*

Source : déclinaison d'une recette de « Les gourmandises d'Isa »

<http://www.lesgourmandisesdisa.com/2013/05/pouding-au-chocolat-et-au-beurre.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le vendredi 26 juillet 2013

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2013/07/pouding-au-chocolat-et-au-beurre.html>