

POUDING MILLEFEUILLE AU CHOCOLAT ET AUX BISCUITS GRAHAM



Crème pâtissière au chocolat au lait:

1/4 tasse de sucre
1 c. à soupe de fécule de maïs
1 c. à soupe de farine tout usage non blanchie
2 jaunes d'œufs
2 1/4 tasses de lait chaud
195 g (7 oz) de chocolat au lait, haché
2 c. à soupe de beurre non salé

Crème chantilly:

1 1/2 tasse de crème 35%
1/4 tasse de sucre
1/2 c. à thé d'extrait de vanille

18 biscuits Graham
1 c. à soupe de cacao

Crème pâtissière au chocolat au lait:

-Dans une casserole, hors du feu, mélanger le sucre, la fécule et la farine. Ajouter les jaunes d'œufs et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène.

-Ajouter le lait chaud graduellement en fouettant. Porter à ébullition à feu moyen en fouettant constamment et en prenant soin de racler le fond et les coins de la casserole. Laisser mijoter de 1 à 2 minutes à feu doux. Retirer du feu et ajouter le chocolat et le beurre. Laisser reposer deux minutes. Bien mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. Pour éviter la formation d'une peau à la surface de la crème pâtissière, déposer une pellicule de plastique directement sur la crème chaude. Laisser tiédir. Réfrigérer environ 3 heures.

Crème chantilly:

-Dans un bol, fouetter la crème, le sucre et la vanille au batteur électrique jusqu'à la formation de pics fermes. Réserver.

Montage:

-Dans un plat de service carré de 20 cm (8 po), verser la moitié de la crème au chocolat. Y étaler un rang de 9 biscuits. Couvrir avec la moitié de la crème chantilly. Poursuivre avec le reste des ingrédients. Ce dessert doit absolument passer une nuit au réfrigérateur pour que les biscuits s'amollissent. Au moment de servir, saupoudrer de cacao.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***