



Pouding au chocolat

Temps de préparation: 10 minutes
Temps de cuisson: 20 minutes
Portions: 4

:

6 onces de chocolat mi amer haché

1/2 tasse de lait

1 1/2 tasse de crème épaisse

5 jaunes d'oeuf

1/3 tasse de sucre brun

2 cuillères à thé d'extrait de vanille

1/4 cuillère à thé de cardamome moulue

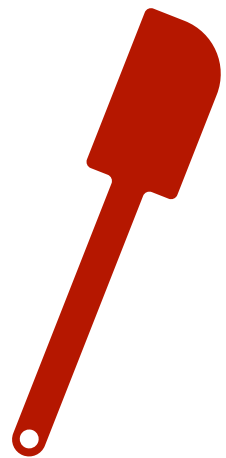
Une pincée de sel


Crème fraîche pour servir

Copeaux de chocolat pour servir

:

Mettre la crème et le lait dans une casserole, laisser mijoter à feu moyen, retirer du rond et ajouter le chocolat et bien fouetter. Dans un bol,





mélanger les jaunes d'oeufs avec la vanille, le sucre, la cardamome et une pincée de sel, mélanger, filtrer et mélanger avec le mélange de chocolat. Verser dans un plat à soufflé, couvrir avec une feuille d'aluminium, mettre dans le panier à vapeur de l'instant pot, ajouter de l'eau dans la cuve, couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 18 minutes. Retirer le pouding du pot instantané, laisser refroidir et conserver au réfrigérateur pendant 3 heures avant de le servir avec de la crème fraîche et des copeaux de chocolat dessus.

Traduit de :

Instant Pot Cookbook : 777 Instant Pot Recipes. Delicious Meals to Enjoy With Your Family.