

Pudding vapeur au chocolat



adapté d'une recette du livre "Steaming" d'Annette Yates

Pour un bol à pudding de 1.2 litres, soit celui du SEB vitacuisine (1.5 litres)
pour 6 personnes

prep 10 minutes

Cuisson vapeur : 1h30

sortir les ingrédients 1 heure à l'avance

100g beurre mou + un peu pour le moule

100g sucre poudre

2 oeufs moyens, légèrement battus

175g farine avec levure incorporée, tamisée

entre 2 et 4 csoupe de lait

100g chocolat noir (pour moi Valrhona Nyangbo 68%)

Beurrer soigneusement le moule à pudding.

Dans un saladier malaxer le beurre ramolli et le sucre. Ajouter petit à petit les oeufs légèrement battus. Ajouter enfin la moitié environ de la farine puis un peu de lait pour détendre la pâte et terminer d'ajouter la farine. Ajouter encore un peu de lait si nécessaire, pas trop, normalement il n'y a pas à dépasser 2 à 3 csoupe. Terminer en incorporant le chocolat fondu, vérifier la consistance qui doit être, je cite : "a soft, dropping consistency". Bref, ça doit être lisse et tomber de la cuiller comme du ciment, par "plotch" sonores. Si ça coule en ruban, c'est beaucoup trop mouillé! Mais avec 4 csoupe de lait au grand maximum, il n'y a guère de risque de ruban.

Verser dans le moule beurré Lisser le dessus, couvrir d'une épaisseur de papier sulfurisé puis d'une grande feuille de papier alu. Bien serrer, froisser, le papier pour assurer une fermeture la plus hermétique possible, ficeler soigneusement au dessous du revers du bol à pudding.

Mettre dans le cuit-vapeur, fermer le couvercle et lancer pour 1 heure 30.

Ne pas oublier de remettre de l'eau quand le niveau baisse dangereusement!

Laisser refroidir complètement avant de démouler et servir à température ambiante avec de la crème anglaise ou une glace à la vanille.