



ovomaltine

PUDDING OVO



PRÉPARATION PUDDING OVO

INGRÉDIENTS

6 dl de lait
300 g d'Ovomaltine Crunchy Cream
40 g de féculé de maïs
2 jaunes d'œufs
1 dl de crème fouettée
1 cs de poudre Ovomaltine

PRÉPARATION

1. Verser l'Ovomaltine Crunchy Cream dans un saladier.
2. Ajouter progressivement le lait afin de délayer la Crunchy Cream.
3. Verser la féculé de maïs dans une casserole.
4. Y ajouter un peu de mélange Crunchy Cream et lait. Délayer le tout.
5. Verser le reste de la préparation, ajouter les deux jaunes d'œufs et bien mélanger l'ensemble à l'aide d'un fouet.
6. À feu moyen, porter le pudding Ovo à ébullition sans cesser de remuer.
7. Baisser le feu et laisser cuire pendant 10 minutes tout en remuant.
8. Verser le pudding dans 6 récipients, laisser refroidir puis placer au réfrigérateur pendant au moins 4 heures.
9. Décorer le pudding selon les envies, avec de la crème fouettée et de la poudre Ovomaltine par exemple, et servir bien frais.