PUDDING AUX POMMES ET À L´ADVOCAAT

Type de plat :

Desserts

Catégories :

Bières

Fruits et légumes

Produits laitiers et dérivés

Ingrédients

- ✓ 20 cl de lait
- ✓ 1 bâtonnet de vanille
- ✓ 100 g de beurre
- ✓ 100 g de farine
- ✓ 4 jaunes d'œuf
- ✓ 2 pommes Jonagold coupées en morceaux et sautées dans du beurre
- ✓ blancs d'œuf
- ✓ 300 g de sucre
- ✓ 1/2 bouteille d´advocaat

Préparation

Faire bouillir le lait avec le bâtonnet de vanille. Travailler le beurre pour le ramollir et le mélanger à la farine. Y ajouter prudemment le lait bouillant en remuant. Après 4 à 5 minutes, laisser épaissir sur le feu pendant 4 à 5 minutes. Ajoutez les jaunes d'œuf et les pommes. Battre les blancs d'œuf en neige et les incorporer au pudding. Beurrer un moule, saupoudrer le fond et les côtés de sucre et y verser le pudding (au maximum jusqu´aux 3/4 de la hauteur). Laisser le pudding s´épaissir 40 minutes dans le four avant de le cuire au bain-marie. Démouler le pudding, laisser refroidir et le napper d´advocaat juste avant de servir.