

CUISINE UN PUDDING À LA BANANE ET AUX BISCUITS



Activité issue de *Délicieux desserts pour les enfants*, de Katherine Youngblood alias Kat Makes Cookies.

INGRÉDIENTS

Pour 8 personnes

- 100 g de sucre
- 45 g de farine
- une pincée de sel
- 3 jaunes d'œufs
- 500 ml de lait
- 1 cuillerée à café d'extrait de vanille
- 5 bananes
- 35 biscuits (au beurre, à la vanille...)

1



2



3



4



1 Fais chauffer de l'eau à feu doux dans une casserole jusqu'à ébullition. Dans un saladier qui supporte la chaleur (en verre par exemple), mélange le sucre, la farine et le sel. Puis incorpore les 3 jaunes d'œufs et le lait.

2 Place ton saladier sur la casserole d'eau bouillante et fais cuire 10 à 12 minutes, jusqu'à épaississement de la pâte. Remue la préparation de temps en temps. Retire ensuite le tout du feu et incorpore l'extrait de vanille. Attention, le saladier peut être très chaud !

3 Coupe les bananes en rondelles. Dans un moule à cake, étale une fine couche de pâte (le pudding), recouvre le tout d'une couche de biscuits, puis dispose des rondelles de banane.

4 Répète le dressage (pudding, biscuit, banane), jusqu'à remplir le moule, en terminant par une couche de pudding.

Place le moule au moins 3 heures au réfrigérateur pour permettre aux biscuits de bien s'imprégner.

Tu peux ensuite décorer ton pudding avec des biscuits et rondelles de banane supplémentaires.

ASTUCE

Utilise les blancs d'œufs restants pour faire une meringue ! Fouette-les avec 50 g de sucre, puis fais-les cuire 15 minutes à 175°C.



Retrouvez toutes nos activités dans la chronique "LES IDÉES DU MERCREDI" sur RCF !



X FLEURUS