

## PUDDING AU CHOCOLAT MERINGUE

### INGREDIENTS :

75 g de chocolat noir  
675 ml de lait chocolaté (avec 2 c à soupe de poudre pour petit déjeuner par exemple)  
150 g de chapelure blonde fine  
4 œufs (jaunes et blancs séparés en fait 3 blancs suffisent)  
180 g de sucre (80 + 100)  
4 c à soupe de confiture d'oranges ou de cerises



### PREPARATION :

Casser le chocolat en petit morceaux et le mettre dans une casserole avec le lait chocolaté, faire chauffer jusqu'à ce que le chocolat fonde et que le lait frémissse  
Dans un saladier, mette les 4 jaunes d'œufs, les 80 g sucre et les battre ensemble  
Incorporer au mélange œufs et sucre la chapelure puis le lait chocolaté  
Mettre dans un moule à manqué et faire cuire au four 180°C (350°F) 25 mn  
Démouler délicatement  
Entourer si possible le pudding d'un cercle  
Recouvrir le pudding de confiture  
Battre 3 blancs d'œufs en neige, rajouter les 150 g de sucre et continuer de battre pour que le mélange soit brillant  
Etaler la meringue sur le pudding  
Remettre au four 180°C (350°F) 15 mn



<http://katarinetta.canalblog.com>