



Pudding aux Zwiebacks de mon enfance

Pour 4 personnes

1/2 l de lait froid
1 sachet de crème dessert chocolat à reconstituer
750 g de pommes (ou une boîte de purée de pomme)
4 c à soupe de sucre
Jus d'un citron
Cannelle (facultatif)
1 petit paquet de Zwiebacks

Faire une purée de pommes ou utiliser une boîte de purée tout faite.

Pour faire une purée de pomme, peler les pommes, les évider et les couper en morceaux dans une casserole.

Verser sur les pommes le jus de citron

Ajouter le sucre et faire cuire le tout à feu doux pendant une dizaine de minutes.

Quand les pommes sont cuites, les écraser simplement avec une fourchette ou un pilon.

Ajouter la cannelle si vous le souhaitez, mais seulement en fin de cuisson pour éviter qu'elle ne devienne un peu amère.

Laisser refroidir

Reconstituer la crème dessert au chocolat et la laisser au frigo

Dans un plat, verser une couche de crème chocolat, une couche de Zwiebacks, une couche de purée de pommes, une couche de crème dessert, une couche de Zwiebacks, une couche de purée de pommes...

Mettre le plat au frigo et laisser reposer au min. 4 heures, mais aussi plus longtemps comme la nuit par exemple et servir frais.