**Pudding au chocolat**

**10 g de cacao en poudre  
35 g de fécule de maïs  
500 lait entier  
200 crème entière  
100 g de chocolat fondant**

**50 g de sucre vanillé  
5 cl de liqueur 43  
granules au chocolat**  
**chocolat blanc haché  
noix brésiliennes sucrées  
crème fouettée**

Diluez le cacao en poudre et la fécule de maïs dans une tasse de lait froid. Brisez les barres de chocolat en morceaux.

Portez le reste du lait à ébullition avec la crème et le sucre vanillé. Ajoutez les morceaux de chocolat. Remuez jusqu'à ce qu'ils soient complètement fondus.

Tout en remuant, ajoutez le mélange de poudre de cacao au lait chaud. Laissez bouillir un peu, jusqu'à ce que le lait se lie. Versez le mélange dans les verres ou les bocaux et laissez prendre au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.

**Variante** : dans le cadre d'une édition festive, versez un verre de Likor 43 avec le lait chaud. Garnissez les verres de noix brésilienne sucrées, de brins de chocolat, de morceaux de chocolat blanc et de crème fouettée.