



Pouding Au Thé

Çaylı Puding



1 litre de lait
4 cuillères à soupe de thé sec
1 œuf
1 pincée de sel
2 cuillères à soupe de farine
2 cuillères à soupe de fécule
1 tasse de sucre granulé
¼ du paquet de margarine

- # Mettez du thé dans un bol. Rajoutez du lait froid de façon à dépasser. Laissez attendre pendant 1 heure.
- # A la fin du temps, rajoutez un oeuf dans une casserole, rajoutez du sel puis mélangez.
- # Rajoutez du thé au lait et du sucre puis mélangez jusqu'à que le sucre fonde.
- # Rajoutez de la farine, du fécule et le lait qui reste. Mélangez jusqu'à que le mélange soit lisse.
- # Placez la casserole à moyenne température. Mélangez avec un blender jusqu'à que des bulles apparaissent.
- # Rajoutez de la margarine juste avant de retirer du feu. Fermez le four puis mélangez encore 5 minutes.
- # Séparez dans 6 bols. Quand elle deviennent tiède, placez au réfrigérateur.
- # Vous pouvez servir après 2 heures.

N-B; Vous pouvez utiliser du thé ceylon pour avoir un goût de thé plus intense.