



Pouding au chocolat sans cuisson (et full rafraîchissant!)

[DESSERTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 9

TEMPS DE PRÉPARATION :

10 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS : 12H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingédients

- 1 boîte de pouding au chocolat Jell-O
- 2 tasses de lait
- 2 tasses de crème fouettée (ou de Cool-Whip décongelée)
- 16 biscuits soda salés
- 1/4 tasse de brisures de chocolat

Préparation

1. Préparer le pouding au chocolat tel qu'indiqué sur l'emballage (mettre le pouding dans un bol, ajouter le lait et bien brasser à la mizette). Mettre au frigo 5 minutes.
2. Pendant ce temps, dans un moule 8X8, étendre 8 biscuits soda dans le fond. Ajouter la moitié du mélange de pouding au chocolat.
3. Recouvrir la première couche de pouding de 8 autres biscuits soda. Ajouter, ensuite, le reste de pouding au chocolat.
4. Ajouter par dessus le pouding, toute la crème fouettée et bien étendre.
5. Envoyer au frigo de 12 à 24 h. Pour une version plus froide, envoyer au congélateur 1 bonne heure après le passage au frigo.
6. Au moment de servir, parsemer le dessus de brisures de chocolat ou bien faire fondre le chocolat et le mettre dans un sac Ziploc. Découper l'un des coins pour en faire une espère de douille à pâtisserie et faire des zig zag sur le pouding.