

PORRIDGE POMMES-NOISETTES

Pour 2 bols

Temps de préparation : 5 minutes



Ingrédients

350 g de flocons d'avoine
300 ml de lait ½ écrémé
80 g de sucre
1/2 petite cuillère de cannelle en poudre
100 g de noisettes
2 pommes

Répartir de façon égale, dans les bols : le lait, puis le sucre, la cannelle et mélanger.
Ajouter les flocons d'avoine et laisser gonfler quelques minutes
Pendant ce temps, trancher une des pommes en lamelles et l'autre en dés.
Mélanger une dernière fois le porridge dans les bols, ajouter du lait s'il est trop compact, égaliser la surface, puis placer les pommes, parsemer de noisettes et déguster.

Astuce : vous pouvez aussi le faire avec du lait chaud. Pour plus de gourmandise, vous pouvez faire revenir à la poêle, les pommes avec du beurre et du sucre pour les caraméliser.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel