

PORRIDGE AUX POMMES CARAMÉLISÉES

Ingédients pour 2 portions

- 8 cuillères à soupe de flocons d'avoine
- 4 dl lait d'avoine
- Une pincée de sel
- 1 cuillère à café d'huile de noix de coco
- Sirop d'érable
- Une pincée de cannelle
- 1 Pink Lady

Préparation, environ 15 minutes

1. Portez à ébullition les flocons d'avoine, le lait d'avoine et une pincée de sel dans une casserole à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe.
2. Coupez la Pink Lady en cubes.
3. Faites chauffer une poêle avec de l'huile de coco, ajoutez les dés de Pink Lady et faites-les frire pendant deux à trois minutes.
4. Ajoutez un peu de sirop d'érable et de cannelle à la pomme dans la poêle.
5. Servez les pommes caramélisées et le porridge ensemble dans un bol. Ajoutez un peu plus de sirop d'érable et des graines de chia comme garniture.