



### Chia Pudding au Kaki Ribera del Xuquer AOP

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de repos : 1 nuit

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 4 personnes

#### Ingrédients

- 3 kakis Ribera del Xuquer AOP
- 160 g de petits flocons d'avoine
- 40 g de graines de Chia
- 550 ml de lait d'amande
- 1 grosse poignée d'amandes décortiquées

1. La veille, laver et couper 2 kakis Ribera del Xuquer en dés. Les mettre dans une casserole avec 4 c. à soupe d'eau et porter à frémissement pendant 15 minutes. Mixer puis réserver au réfrigérateur.
2. Mettre les flocons d'avoine et les graines de chia dans un saladier. Ajouter le lait d'amande, mélanger et placer au réfrigérateur pour la nuit.
3. Le lendemain, concasser les amandes. Les répartir dans le fond de 4 verrines, puis alterner le mélange de flocons d'avoine et la compote de kakis. Couper le dernier kaki Ribera del Xuquer en rondelles et les disposer sur le dessus des verrines. Servir sans attendre ou réserver au réfrigérateur.

#### Petit plus

Vous pouvez aussi remplacer le lait d'amande par du lait demi-écrémé ou rajouter un peu de miel selon vos goûts.

© Julie Mechali - photographe et Annelise Chardon – créatrice de recettes et styliste culinaire pour le kaki Ribera del Xuquer AOP