



Porridge coloré et croustillant aux crêpes dentelle nature

Temps de préparation : 15 minutes

Recette pour 2 bols de porridge

Ingrédients

- 80 g de flocons d'avoine complets
- 200 g de fromage blanc
- 40 ml de lait d'amandes (plus ou moins selon consistance souhaitée)
- 3 c. à soupe de compote de pommes
- 2 c. à soupe de sirop d'agave ou miel
- 6 crêpes dentelle nature
- 4 c. à soupe de coulis de fruits rouges
- 2 kiwis
- 2 fraises

1. La veille, verser dans un grand récipient les flocons d'avoine, le fromage blanc, le lait d'amandes, la compote de pommes. Mettre au

réfrigérateur toute la nuit. Le lendemain matin, les flocons d'avoine auront absorbé le liquide.

2. Le jour J, ajouter ou non du lait selon consistance finale souhaitée.
3. Verser le porridge obtenu dans deux bols. Verser le coulis de fruits rouges d'un côté du bol, puis disposer les fruits frais (fraises, kiwis) coupés en lamelles. Terminer en disposant 3 crêpes dentelles au centre de chaque bol pour ajouter du croustillant à la dégustation.
4. Consommer sans attendre.

© Aurélie Bresset – Lilie Bakery pour [Gavottes](#)