



Le porridge aux flocons d'avoine, aux dattes et aux amandes, parfumé à la fleur d'oranger

Une recette de Yannick Alléno, chef multi-étoilé du Pavillon Ledoyen, également à la tête du restaurant Le Jardin et La Grande Table Marocaine au Royal Mansour Marrakech

Recette pour 1 personne

Ingrédients

- 60 g de flocons d'avoine
- 440 g de lait entier
- 34 g de sirop d'orgeat
- 160 g de dattes (de préférence de type Mejhoul)
- 20 g d'amandes effilées
- 1 orange
- Le jus d'1 orange
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 15 g de sucre
- Une pincée de sel

1. Retirer la peau des dattes et coupez-les en petits dés.
2. Couper les oranges en segments.
3. Torréfier les amandes effilées dans une poêle à feu moyen jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
4. Faire chauffer le lait dans une casserole.

5. Ajouter le sirop d'orgeat et le sucre.
6. Porter à ébullition et laisser mijoter à feux doux en remuant 4 à 5 minutes jusqu'à obtention d'un mélange onctueux et épais.
7. Ajouter une pincée de sel et retirer du feu.
8. Ajouter le jus d'orange et l'eau de fleur d'oranger.
9. Servir tiède ou froid et décorer avec les dattes, les segments d'orange et les amandes effilées grillées.