



Porridge de quinoa et pommes Pink Lady caramélisées

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 1 pomme Pink Lady®
- 100 g de quinoa
- 250 ml de lait de noisettes
- 1 c. à café d'huile de coco
- 2 c. à café de sucre de coco
- 1 grosse poignée de noisettes concassées
- 2 c. à soupe de purée d'amandes complètes
- 1 pincée de fleur de sel

1. Placer le quinoa, le lait de noisettes et la fleur de sel dans une casserole. Porter à ébullition et laisser cuire 12 minutes à feu doux en remuant de temps en temps.
2. Pendant ce temps, couper la pomme en petits dés et la faire rôtir à la poêle avec l'huile de coco et le sucre de coco. Laisser caraméliser quelques minutes.
3. Dans une autre poêle, faire torréfier les noisettes, puis les concasser grossièrement.
4. Servir le porridge accompagné des pommes, des noisettes concassées, et de la purée d'amandes complètes.