



## Porridge vitaminé

Temps de préparation : 5 min

Temps de repos : 5 min

Temps de cuisson : 5 min

Recette pour 1 personnes

### Ingrédients

- 50 g de flocons d'avoine Jardin Bio
- 25 cl de lait (de vache ou alternative végétale)
- 2 cuil. à soupe de beurre de cacahuète Jardin Bio
- 2 cuil. à café de sirop d'agave Jardin Bio (ou de miel)
- 1 poignée de mélange vitaminé Jardin Bio
- 1 cuil. à café de superfood aux éclats de fève de cacao Jardin Bio
- quelques rondelles de banane bio

1. Dans une petite casserole, mélangez les flocons d'avoine avec le lait, une cuillerée de beurre de cacahuète et le sirop d'agave.

2. Faites à cuire à petit feu en remuant régulièrement jusqu'à ce que le lait soit pratiquement absorbé. Couvrez et laissez reposer 5 minutes.

3. Versez dans un bol, répartissez sur le dessus les rondelles de banane, le mélange vitaminé et les éclats de fève de cacao. Enfin, nappez de beurre de cacahuète légèrement dilué s'il est trop épais.

### Astuce gourmande

Vous pouvez remplacer les rondelles de banane par des lamelles de poire ou de pomme !