

Quinoa Gourmand® Bio au lait, pomme au four, caramel


Une variante du traditionnel riz au lait.

Redécouvrez le Quinoa à travers une déclinaison d'idées sucrées qui vous feront chavirer.



Ingrédients

Nombre de portions :

 10 portions

- 400 g Quinoa Gourmand® Bio
- 800 g de lait de noisettes
- 800 g de lait d'amandes
- 100 g de noisettes entières
- 75 g de sucre de canne complet
- 10 petites pommes entières
- Pour le caramel, pensez à avoir en votre possession, sucre, beurre demi-sel et crème !

Produit utilisé dans la recette :



Étapes

- 1 Toaster les noisettes préalablement hachées et réserver.
- 2 Cuire au four des pommes entières bio avec la peau.
- 3 Pendant ce temps, réaliser un caramel au beurre salé maison et laisser refroidir.
- 4 Monter à ébullition le lait d'amandes et le lait de noisettes avec le sucre.
- 5 Cuire le Quinoa® Gourmand Bio 10 à 15 minutes.
- 6 Dresser le dessert dans un cercle, déposer délicatement la pomme cuite encore tiède et y verser le caramel beurre salé maison.
- 7 Parsemer de noisettes torréfiées ! Dégustez !

L'astuce du chef

Remplacez le lait végétal par du lait de vache entier. L'aspect crémeux en sera décuplé !