

Muesli gourmand chocolaté



Ingrédients : (pour le porridge)

45 g de flocons d'avoine

120 ml de lait végétal non sucré (amande, avoines, cajou, riz, coco...etc.)

180 ml d'eau

½ banane

½ cuillère à café d'extrait de vanille

1 datte dénoyautée

Une petite pincée de sel

Ingrédients : (décor)

½ banane

5 cerneaux de noix

20 g de pépites de chocolat noir

1 cuillère à soupe de copeaux de noix de coco

1 cuillère à soupe de beurre de cacahuète

Préparation :

1 - Dans une petite casserole, mélangez les flocons d'avoine, le lait et l'eau et portez le tout à ébullition.

2 – Réduisez la puissance du feu et ajoutez la demi-banane et la date coupée en petit morceaux, la vanille et le sel. Faire cuire jusqu'à ce que le liquide ait été totalement absorbé.

3 – Versez votre porridge dans un bol et décorez à votre convenance avec l'autre moitié de la banane, les pépites de chocolat, la noix de coco râpée, les noix et le beurre de cacahuète. Bon appétit !

