

# Couppelles de pêches rôties aux framboises et leur granola

## Ingrédients pour 4 personnes

- ☑ 6 pêches
- ☑ 1 poignée de framboises
- ☑ 40 g de beurre
- ☑ 1 cuillerée à soupe bombée de miel (suggestion : miel d'acacia)

## Ingrédients pour le granola

- ☑ 100 g de flocons d'avoine
- ☑ 30 g de graines de sésame
- ☑ 30 g de graines de lin
- ☑ 40 g d'amandes hâchées
- ☑ 50 g de raisins secs
- ☑ 50 g d'abricots secs en petits dés
- ☑ 1 cuillerée à soupe d'huile neutre
- ☑ 50 g de miel (suggestion : miel d'acacia)
- ☑ 50 g de jus de pomme sans sucre ajouté



## Recette des couppelles de pêches rôties



## Recette du granola

- ① Préchauffez le four à 150 °C.
- ② Dans un saladier, mélangez ensemble les flocons d'avoine, les graines, les amandes et les fruits secs.
- ③ Faites fondre le miel avec l'huile sur feu doux puis ajoutez dans le saladier avec le jus de pomme. Mélangez pour bien enrober les ingrédients secs.
- ④ Étalez sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- ⑤ Enfourez pour une trentaine de minutes en surveillant et en remuant de temps en temps.
- ⑥ Laissez refroidir puis concassez en pépites et réservez dans un bocal.

- ① Faites fondre le beurre dans une poêle sur feu moyen.
- ② Ajoutez le miel et les pêches détaillées en lamelles épaisses.
- ③ Faites cuire quelques minutes en remuant régulièrement, jusqu'à ce que les pêches soient légèrement rôties.
- ④ Versez les pêches dans des couppelles, ajoutez quelques framboises, parsemez d'un peu de granola et servez aussitôt. ●

les fruits du verger !