

Coupelles 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 hachées
- 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 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 Enfournez 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.



Recette des coupelles de pêches rôties



- 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 coupelles, ajoutez quelques framboises, parsemez d'un peu de granola et servez aussitôt. •



les fruits du verger !