Tartelettes d'avoine aux fruits



Produits Bresc utilisés



Purée de citronnelle 450g



Purée de gingembre 450g

Ingrédients

10

- 200 g de yaourt de soja
- 200 g de fruits (mélange de framboises, kiwi, mûres, myrtilles)
- 1 banane (mûre)
- 125 g de flocons d'avoine
- 50 g de tapenade de figues Bresc
- 10 g de cannelle
- 10 g de purée de citronnelle Bresc
- 10 g de purée de gingembre Bresc
- 10 g de pistaches, hachées

Méthode de préparation

Écraser la banane dans un bol, et y mélanger les flocons d'avoine, la tapenade de figues et la cannelle. Couvrir les moules à tartelettes avec ce mélange d'avoine. Enfourner les ramequins à 180 pendant 12 minutes, puis les retirer du four et laisser refroidir. Assaisonner le yaourt avec la purée de gingembre et la purée de citronnelle. Mettre le mélange dans une poche à douille et remplir les moules avec le mélange de yaourt. Couper les fruits en deux et les répartir uniformément sur le yaourt. Garnir de pistaches finement hachées.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000