

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 °C 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.