



Yaourt grec avec pommes braisées et granola fait maison



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

6 pommes
1 noisette de beurre
2 cuillères à soupe de sucre brun
4 tasses de flocons d'avoine
1 1/2 tasses de noix et graines (par exemple, amandes, noisettes, graines de citrouille, graines de tournesol)
1 cuillerée à thé fleur de sel
1/2 cuillerée à thé cannelle en poudre
1/2 tasse huile de coprah
1/2 tasse miel
1/2 tasse fruits secs (hachés - par exemple, raisins secs, dattes dénoyautées, abricots)
500 grammes de yaourt grec

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez et évidez les pommes, et coupez-les en tranches. Faites chauffer le beurre dans une poêle et faites-y revenir les tranches de pomme avec le sucre jusqu'à ce qu'elles soient bien caramélisées mais ne se décomposent pas.
- 2.** Mélangez sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé les flocons d'avoine avec les noix et les graines, la fleur de sel, la cannelle en poudre, l'huile de coco, le miel, l'extrait de vanille et les fruits secs.
- 3.** Enfournez pendant environ 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C et remuez à mi-cuisson. Laissez refroidir complètement et cassez en morceaux. Conservez dans un bocal.
- 4.** Répartissez le yaourt dans 4 bols. Garnissez avec les pommes tièdes et le granola.