

# Verrine yogourt, compoté de fruits rouges et granola maison au miel-Version Atelier Virtuel

**Recette pour 2 personnes**

## **Description**

Un vrai régal pour débiter la journée!

## **L'astuce du chef**

Si vous êtes dans la saison, n'hésitez pas à prendre des petits fruits frais au lieu de ceux congelés.

## **Ingrédients**

### Granola

- 2 Cuil. à soupe Graines de tournesol
- 2 Cuil. à soupe Graines de citrouille
- 2 Cuil. à soupe Amandes effilées
- 2 Cuil. à soupe Pistaches
- 1 Cuil. à soupe Beurre
- 1 Cuil. à thé Miel
- 1 Cuil. à thé Sucre

### Compote de fruits rouges

- 1 Tasse(s) Mélange de fruits surgelés
- 1 Cuil. à soupe Sucre

### Montage

- 1 Tasse(s) Yogourt grec vanille

## **Préparation**

- Temps de préparation **15 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**
- Temps de repos **10 mins**

### À préparer avant le cours

## **Ingrédients**

Préparez et assurez vous d'avoir les bonnes quantités d'ingrédients.

## **Matériels**

- 1 tôle à pâtisserie + papier parchemin
- 1 cul-de-poule
- 1 petite casserole
- 2 Verrines ou petits verres
- 1 spatule (maryse)
- Linge de cuisine, cuillères à soupe

## Granola

Torréfiez les graines dans le four durant 4 à 5 minutes, à la sortie du four, mélangez le tout avec le miel et le beurre fondu.

Replacez le tout dans le four, une fois une belle coloration dorée obtenue, arrêtez la cuisson, laissez refroidir.

## Compote de fruits rouges

Placez les fruits dans la casserole avec le sucre et faites cuire doucement.

Débarrassez dans un bol lorsque les fruits sont bien compotés et laissez refroidir avant de servir.

## Montage

Commencez par verser un fond de yogourt dans chaque verrines.

Ajoutez la compote de fruits rouges et finalisez avec le granola maison.

**Bon appétit!**