



Porridge aux Myrtilles & Banane

Recette Visuelle
par DAREBEE

© darebee.fr

2 tasses ~ 200g de flocons d'avoine
2 tasses ~ 320g de myrtilles surgelées
2 bananes

AMÉLIOREZ ! Ajoutez le noix de coco en lamelles et le clou de girofle moulu.

2 PORTIONS

1



2



3



4



5



6



INSTRUCTIONS

1. Dans une casserole, couvrez les flocons d'avoine avec le double de son volume d'eau.
2. Portez à ébullition, baissez le feu et cuisez en remuant pendant 5 minutes ou jusqu'à épaississement.
3. Ajoutez les myrtilles surgelées (en réservez quelques-unes pour la garniture), mélangez et laissez cuire encore quelques minutes.
4. Transférez les flocons d'avoine aux myrtilles cuits dans une assiette.
5. Ajoutez les bananes coupées et les myrtilles réservées.
6. Recouvrez de lamelles de noix de coco et saupoudrez de clou de girofle moulu, si vous voulez.