

≡ *recette sucrée* ≡

## PORRIDGE À LA COMPOTE DE POMMES FAÇON FRANGIPANE

⌚ 10 minutes

🕒 30 minutes

👤 1 personne

### *Ingédients*

40 g de flocons d'avoine (de préférence fin)  
15 g de son d'avoine  
15 g de farine d'amande  
5 g de sucre vanillé  
1 cc. de bicarbonate de soude alimentaire  
100 g de compote de pommes maison  
110 ml de lait de soja nature  
1 cc. d'arôme d'amande amère  
Optionnel : 25 g de crème soja

#### *Pour servir*

Une petite poignée d'amandes effilées  
Une pincée de cannelle  
1 à 2 cs. de yaourt nature

### *Préparation*

Préchauffer le four à 160°C (chaleur tournante).

Réunir ensemble, dans un bol, les flocons d'avoine, le son d'avoine, la farine d'amandes, le sucre vanillé, le bicarbonate, la compote de pommes et l'arôme d'amande amère. Bien mélanger avant d'ajouter le lait de soja. Mélanger à nouveau.

Transvaser le contenu du bol dans un ramequin adapté pour la cuisson au four (j'ai utilisé des mini cocottes). Enfourner ensuite pour 30 minutes, pas plus, jusqu'à ce que le dessus du porridge soit légèrement doré.

Sortir du four et laisser refroidir légèrement. Saupoudrer éventuellement d'amandes effilées et de cannelle en poudre. Déguster avec du yaourt entier nature pour un petit-déjeuner vraiment équilibré.

