

COUPE DE YOGOURT AUX POMMES À L'ÉRABLE ET GRANOLA CHANVRE-COCO

Rehaussez vos coupes de yogourt en y ajoutant de tendres morceaux de pommes à l'érable et du granola croquant.



TEMPS DE PRÉPARATION

15 minutes



TEMPS DE

15 minutes



TEMPS DE CUISSON (granola) 12 minutes



PORTIONS 12 à 15

DIRECTIONS

- 1. Granola chanvre-coco Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser le fond d'une grande plaque à biscuits de papier parchemin.
- (UISSON (pommes) 2. Dans un grand bol, mélanger l'avoine, les graines de chanvre, la noix de coco et le sucre. Verser le beurre en filet et bien mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien enrobés. Étendre uniformément sur la plaque et cuire au centre du four pendant environ 12 minutes, ou jusqu'à ce que le mélange soit doré et croustillant. Laisser refroidir complètement.
- 3. Entre-temps, dans une grande casserole, mélanger les pommes, le sirop d'érable et la cannelle. Faire cuire à feu moyen pendant environ 15 minutes, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Laisser refroidir complètement.
- 4. Servir le yogourt dans des coupes et garnir de pommes à l'érable et de granola. Parsemer le dessus de graines de chia et servir.

INGRÉDIENTS

12 pommes, pelées, épépinées et coupées

3/4 tasse (175 ml) de sirop d'érable 2 c. à soupe (30 ml) de cannelle moulue 9 tasses (2,125 L) de yogourt probiotique Activia à la vanille

34 tasse (175 ml) de graines de chia

GRANOLA CHANVRE-COCO:

3 tasses (750 ml) de gros flocons d'avoine 1½ tasse (375 ml) de graines de chanvre 3/4 tasse (175 ml) de noix de coco râpée

 $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de sucre de canne ou de cassonade dorée

3/3 tasse (150 ml) de beurre, fondu puis refroidi

