

PORRIDGE A LA CREME D'AMANDES

Pour 2 personnes
Préparation : 5 min
Cuisson : 5 min



1 verre de petits flocons d'avoine (60 g)

2 verres de lait de riz (300 ml)

2 cuillères à soupe rases de purée d'amandes complètes (en magasin bio)

sirop de riz (en magasin bio)

- 1 Verser les flocons d'avoine dans une petite casserole et les mélanger au lait de riz.
- 2 Faire épaissir en remuant sur feu doux, dès que le porridge a une consistance épaisse, ajouter la purée d'amandes complètes. Eteindre le feu, bien mélanger.
- 3 Répartir dans deux bols et verser un filet du sirop de riz sur la surface (V. Cupillard le mélange au porridge, je préfère l'alternance sucré/pas sucré donc je le mets dessus).
- 4 Déguster tiède/chaud !