

Tarte au Granola, Picandou à Tartiner Miel et baies rouges



Informations

Personnes : 6-8
Préparation : 15 min.
Cuisson : 15 min.

Ingrédients

Pour la base au Granola

- 150 g de flocons d'avoine
- 50 g de graines de tournesol
- ½ cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 40 g de miel
- 2 cuillères à soupe d'huile de coco ou 20 g de beurre fondu
- 1 blanc d'œuf



Pour la garniture

- 1 pot de Picandou à tartiner miel
- 125 g de fromage blanc
- 250 g de baies rouges mélangées

Étapes de la préparation

1. Préchauffez le four à 180°.
2. Pour la base : Dans un bol, mélangez les flocons d'avoine, les graines de tournesol, la cannelle, le sucre vanillé, le miel, l'huile de coco et le blanc d'œuf.
3. Pétrissez le mélange dans un moule à tarte graissé (de préférence avec un fond amovible).
4. Faites cuire la base de la tarte pendant 15 minutes jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Puis laissez-la refroidir.
5. Dans un bol, mélangez le Picandou à tartiner miel avec le fromage blanc et étalez la préparation sur la base de tarte refroidie. Répartissez les baies rouges dessus et dégustez.