

PORRIDGE AUX RAISINS SECS



FACILE - **P**REPARATION : 20 MIN – **C**UISSON : 5 MIN

INGREDIENTS : 200 ml de lait demi-écrémé/70 g de flocons d'avoine/10 g de sucre blanc/24 raisins secs (20 g)/1/3 de banane/1 citron/1 gousse de vanille

PREPARATION (POUR 1 PERSONNE) :

Mettre le lait demi-écrémé à chauffer dans une casserole.

Porter à ébullition puis ajouter les flocons avec un peu de vanille, cuire pendant 5 minutes.

Ajouter le sucre blanc.

Tailler le tiers de banane en cube.

Ajouter les raisins secs, les morceaux de banane et quelques gouttes de citron (+ d'autres douceurs sucrées : chocolat, fruits frais...)

Réduire à feu doux jusqu'à épaississement, en remuant, pour éviter que le porridge accroche au fond de la casserole.

À déguster chaud ou tiède.

BONNE DÉGUSTATION !