



Les plats principaux

Petites pommes avec cannelle, granola et yoghourt

Pour 4 personnes.

Ingrédients

- 1 pomme (débarrassée du trognon et coupée en deux)
- 4 cuillères à soupe de granola (de préférence avec des raisins secs)
- 4 cuillères à soupe de yaourt grec
- 2 cuillères à soupe sirop d'érable
- 1 cuillère à café de cannelle
- 4 noix de beurre

Méthode de préparation

Faites fondre un peu de beurre dans une poêle à raclette et placez-y les demi-pommes avec le côté coupé vers le bas.

Glissez les poêlettes sous le gril et retournez les pommes après 5 minutes.

Saupoudrez le dessus avec la cannelle et le granola et glissez de nouveau sous le gril pendant 5 minutes.

Sortez les poêlettes et terminez par une cuillère de yoghourt à la grecque et un peu de sirop d'érable.

Ustensiles de cuisine

Raclette

