

GRAINE DE CHIA AU LAIT DE COCO ET FRUITS SÉCHÉS

PRISCA MORJON



Ingédients

100 ml d'eau
400 ml de lait de coco
60 g de graines de chia
10 cl de sirop de canne
2 cuillères à café d'extrait de vanille
Zeste d'un demi citron vert
1 pincée de cannelle
1 sachet de fruits séchés (mix fruité,
jacks séchés)
Basilic frais

Préparation

Faire infuser le zeste du citron vert, la cannelle et la vanille dans l'eau 2 minutes à feu très doux.
Ajouter le lait de coco et porter à frémissement.
Verser les graines de chia dans un saladier.
Verser le lait chaud et le sirop de canne.
Mélanger et laisser tiédir.
Verser dans des verrines aux 2/3.
Couvrir de film alimentaire puis entreposer au réfrigérateur pour 4 heures minimum.
Au moment de servir parsemer de fruits séchés.
Zester le citron,
la cannelle en poudre et le sirop de canne pour finir..

Préparation Cuisson Personnes

10 min 5 min + 4 h 4
de repos au réfrigérateur

Environ **1,00€**
PAR PERSONNE



Retrouvez-nous sur
[carrefour-martinique.com](https://www.carrefour-martinique.com)


je consomme local

Carrefour  j'ai choisi
Martinique