

## Flocons d'avoine au yaourt et à la rhubarbe

Une recette de OAK





## Compote de rhubarbe

### Ingrédients

- 500g de rhubarbe
- 100g de sucre

### Préparation

1. Coupez la rhubarbe grossièrement en morceaux de taille égale, d'environ 2 cm de long.
2. Mettez les morceaux de rhubarbe dans une casserole à feu moyen avec le sucre et 50 ml d'eau, puis couvrez.
3. Laissez cuire pendant 15 à 20 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la rhubarbe soit réduite en purée.

## Flocons d'avoine croustillants

### Ingrédients

- 275g de flocons d'avoine
- 100g d'abricots secs, hachés
- 75g de figues séchées, hachées
- 60g de dattes dénoyautées, hachées
- 50g de tranches de pommes séchées, hachées
- 40g de noix de coco séchée
- 1 c. à thé de gingembre moulu
- 2 c. à thé de mélange d'épices
- 5 blancs d'œufs

### Préparation

1. Préchauffez le four sur le réglage 2, 150°C, ventilateur 130°C. Couvrir une grande plaque à pâtisserie (ou 2 plaques moyennes) de papier sulfurisé.
2. Mettez tous les ingrédients sauf les blancs d'œufs dans un grand bol et mélangez de façon homogène les fruits, la noix de coco et les épices.
3. Dans un autre bol, fouettez les blancs d'œufs jusqu'à ce qu'ils soient légèrement fermes, puis intégrez-les au mélange de fruits secs et flocons d'avoine jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien enrobés et que le mélange soit collant et se tienne.
4. Étalez ce mélange uniformément sur la (ou les) plaque(s) à pâtisserie, en laissant des tas de mélange plus gros et d'autres plus petits. Cuire au four pendant 40 minutes, en remuant après 30 minutes, jusqu'à ce que la préparation soit dorée et forme des morceaux solides.
5. Laissez refroidir complètement sur la plaque, puis transférez dans un récipient hermétique jusqu'au moment de servir.



## Crème anglaise

### Ingrédients

- 350ml de lait entier Pur Natur
- 2 jaunes d'œuf
- 25g de sucre
- 1 gousse de vanille

1. Mettez le lait et la gousse de vanille dans une casserole à feu moyen-doux et faites chauffer jusqu'à ce que le lait commence tout juste à frémir. Ensuite, retirez du feu et laissez infuser. Plus il infusera longtemps, plus le goût de vanille sera prononcé.
2. À l'aide d'une cuillère en bois, battez les jaunes d'œufs et le sucre dans un autre bol. Le fait d'utiliser une cuillère en bois empêche l'air de rentrer dans le mélange, la crème sera ainsi plus dense.
3. Versez progressivement le lait tiède sur le mélange de sucre et jaune d'œuf, jusqu'à avoir un liquide homogène.
4. Versez ce mélange dans une casserole propre et réchauffez à feu doux en fouettant sans interruption. Il est important de chauffer doucement le mélange, car si la température est trop élevée, vous obtiendriez des œufs brouillés. Continuez à chauffer jusqu'à ce que le liquide épaisse et recouvre le dos de la cuillère en bois.
5. Versez la crème anglaise à travers un chinois dans un bol propre. Si vous ne l'utilisez pas tout de suite, recouvrez-la de film alimentaire pour empêcher la formation d'une pellicule sur le dessus.

## Yoghurt

### Ingrédients

- Yaourt entier Pur Natur 750g

## Présentation

Pour assembler le dessert, mettez de la compote de rhubarbe au fond du plat, puis ajoutez le mélange de flocons d'avoine croustillants. Mélangez du yaourt et de la crème en quantités égales et versez sur le tout. Si vous le voulez, vous pouvez finir l'assiette en ajoutant n'importe quel coulis de fruits sur le dessus.

Bon appétit...