

Granola aux Noix

Granola aux noix, fromage blanc onctueux, poires rôties et copeaux de jambon cru : ce brunch sucré-salé joue la carte du contraste à la première bouchée. Le granola aux noix apporte un croquant généreux, des éclats toastés d'amandes, noisettes et noix de cajou, et une pointe de cannelle qui réchauffe la palette aromatique. Les poires confites au four deviennent fondantes et caramélisent légèrement, offrant une chair juteuse qui dialogue avec la fraîcheur acidulée du fromage blanc. Servez les copeaux de jambon cru à part pour doser le salé selon l'envie. Simple et rapide, cette recette invite à la convivialité dès les premiers instants et donne envie de la préparer pour un brunch maison plein de relief et de gourmandise.

P
PERSONNES
4

T
PRÉPARATION
20 min

C
CUISSON
25 min

D
DIFFICULTÉ
facile

Ingrédients

- 500 g de fromage blanc (ou yaourt grec épais)
- 160 g de Granola aux Noix (environ 40 g par personne)
- 4 poires fermes mais mûres
- 2 cuillères à soupe de miel liquide ou sirop d'érable
- 1 cuillère à soupe de beurre ou d'huile neutre
- 8 fines tranches de jambon cru séché (ou 80 g)
- 1 pincée de cannelle (facultatif)
- quelques feuilles de menthe ou thym pour la décoration
- zeste d'un citron (facultatif) pour arroser les poires

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Granola aux Noix



Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffez le four à 180 °C (chaleur tournante si possible). Lavez, coupez les poires en deux et retirez le cœur. Disposez-les côté chair vers le haut dans un plat allant au four.

Arrosez les demi-poires d'un filet de miel ou de sirop d'érable, ajoutez un petit morceau de beurre ou un filet d'huile sur chaque moitié et, si vous aimez, un peu de zeste de citron. Saupoudrez légèrement de cannelle si désiré.

Enfournez les poires 18 à 22 minutes selon leur fermeté: elles doivent être fondantes mais tenir leur forme. Pendant ce temps, préparez le jambon: pour des copeaux croustillants, étalez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et passez au four 5 à 8 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent secs et crouquants. Sinon laissez-les simplement à température ambiante.

Répartissez le fromage blanc dans quatre bols ou verrines. Ajoutez une cuillère de poire rôtie par personne, puis émiettez ou coupez le reste en petits dés pour varier les textures.

Saupoudrez chaque portion de 40 g de Granola aux Noix juste avant de servir pour préserver le croquant. Disposez les copeaux de jambon cru à part pour que chacun se serve selon son goût.

Décorez d'une feuille de menthe ou d'un petit brin de thym et servez immédiatement pour profiter du contraste chaud/froid et du croquant.

Le conseil des Épices Curieuses

Passez le granola 2-3 minutes au four doux juste avant de servir pour intensifier les arômes et le croustillant. Dressez les copeaux de jambon séparément pour que chacun dose le salé. Pour un service plus raffiné, proposez le granola en double texture: morceaux entiers et poudre grossière.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com



La recette en ligne



Le produit