



RAISINS ROUGES RÔTIS AU THYM CITRON

Avec un pain aux raisins croustillant et du yaourt grec



 Très facile

 Total : 15 - 20 min.

 À manger dans les 5 jours

Le thym citron relève à merveille les plats sucrés, tel que ce dessert au yaourt grec et aux raisins rôtis. Le fait de rôtir les raisins leur donne un goût riche et sucré sublimé par avec la fraîcheur du yaourt grec et du thym citron.



Thym citron frais ✨



Raisins rouges ✨



Miel



Pain aux raisins



Yaourt grec ✨

DÉLICIEUX — DESSERT

RAISINS ROUGES RÔTIS AU THYM CITRON

USTENSILES

Plat à four et poêle



1 Préchauffez le four à 200 degrés. Détachez les feuilles de thym citron des brins. Dans le plat à four, mélangez les raisins rouges, le miel et le thym citron. Faites rôtir les raisins au four pendant 15 minutes.



2 Pendant ce temps, faites fondre le beurre dans la poêle à feu moyen-vif. Coupez le pain aux raisins en deux dans le sens de la longueur, puis en petits dés. Faites-les cuire dans la poêle 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croquants.



3 Servez le yaourt grec dans des bols ou des verres et disposez le pain aux raisins par-dessus. Garnissez avec les raisins rouges rôtis.

INGRÉDIENTS	2P	4P
Thym citron frais (brins) 23) *	6	12
Raisins rouges (g) *	250	500
Miel (cc)	2	4
Pain aux raisins (pc) 1) 8) 17) 20) 21) 22) 25) 27)	1	2
Yaourt grec (ml) 7) 15) 20) *	250	500
* À ajouter vous-même		
Beurre* (cs)	2	4

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	2042/488	626/150
Lipides (g)	16	5
Dont saturés (g)	8,2	2,5
Glucides (g)	71	22
Dont sucres (g)	54,7	16,8
Fibres (g)	5	2
Protéines (g)	11	3
Sel (g)	0,5	0,2

ALLERGÈNES

1) Gluten 7) Lait/lactose 8) Noix

Peut contenir des traces de : 15) Gluten 17) Œufs
20) Soja 21) Lait/lactose 22) (Autres) noix 23) Céleri
25) Sésame 27) Lupin

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !