

DÉCOUVREZ NOS RECETTES DE GRANOLA

Votre meilleur allié pour les pauses sucrées !



AU PETIT-DÉJEUNER



AU GOÛTER



EN DESSERT





LE CHIA BOWL

Ingédients

- 3 cuillères à soupe de graines de chia
- 10 cl de lait (végétal ou de vache)
- 2 cuillères à soupe de yaourt
- Du Granola Figue et Miel
- 3 cuillères à café de Confibam Abricot

Étapes

- Dans un bol, mélanger 3 cuillères à soupe de graines de chia et 10cl de lait. Conserver au frais et laisser reposer toute la nuit.
- Le matin, ajouter 2 cuillères à soupe de yaourt végétal à la préparation.
- **La Touche BAM :** Dans un ancien pot de yaourt en verre, déposer du Granola Figue et Miel dans le fond. 
- Puis, ajouter une cuillère à café de la préparation à base de graines de chia. Terminer par notre Confibam Abricot avec 70% d'abricots pour une touche fruitée et une note d'acidité !
- Recommencer cette étape jusqu'à atteindre le haut du pot et déguster !



PRÉPARATION
30 minutes



REPOS
12 heures





LE GRANOLA BOWL

Ingédients

- 3 cuillères à soupe de graines de chia
- 10 cl de lait (végétal ou de vache)
- Du peanut butter
- 2 cuillères à soupe de yaourt
- Du Granola Chocolat et Eclats de Noisettes grillées
- 1 banane
- 50g de myrtilles

Étapes

- La veille, mélanger 3 cuillères à soupe de graines de chia et 10cl de lait dans un bol. Conserver au frais et laisser reposer toute la nuit.
- Le matin, ajouter 2 cuillères à soupe de yaourt végétal ou non à la préparation.
- Dans un bol, déposer la base de graines de chia.
- **La touche BAM :** Ajouter une poignée de notre Granola Chocolat et Eclats de Noisettes grillées. 
- Ajouter une banane coupée en rondelles, quelques myrtilles ... ET finir en beauté avec une généreuse dose de peanut butter !



PRÉPARATION
30 minutes



REPOS
12 heures

