

Salers et flocons d'avoine en bouchées sucrées-salées



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



Ingrédients

[Fromage Salers](#) AOP : 100g (râpé)

150 g de flocons d'avoine

30 cl de lait demi-écrémé

1 cuillère à soupe de poudre de noisette

abricots secs, pruneaux, raisins secs

Préparation

1. Dans un grand bol, mélanger les flocons d'avoine, le lait et le fromage râpé. Laisser reposer 15 minutes.
2. Verser la préparation dans des moules à mini tartelettes, à cannelés ou à muffins.
3. Décorer d'un morceau d'abricot sec, de pruneau ou d'une amande.
4. Enfourner pour 25 minutes environ à 180°C.