



Un pouding « overnight » au chia et aux pommes au goût de brioche

[30 MIN. ET MOINS](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [RECETTES](#) - [THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : 2 DÉJEUNERS OU 4 COLLATIONS

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5 MIN

TEMPS DE REPOS : 8H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- ½ tasse de colorant à café International Delight Cinnabon
- 1 tasse de lait
- 1/3 tasse de graines de chia noires

Garniture aux pommes :

- 2 c. table de beurre
- 2 tasses de pommes, coupées en petits dés
- 2 c. table de cassonade
- ½ c. thé de cannelle
- **Granola maison** ou du commerce au choix

Préparation

1. Dans un bol, mélanger vigoureusement tous les ingrédients. N'ayez pas peur, il faut absolument bien brasser.
2. Verser dans des pots Masson de 250 ml ou de 125 ml selon votre envie.
3. Fermer les pots et laisser au réfrigérateur toute la nuit.
4. Dans un poêlon, faire fondre le beurre.
5. Ajouter les pommes, la cassonade et la cannelle.
6. Bien brasser et faire cuire à feu moyen vif pendant 5 minutes.

7. Mettre dans un plat et réfrigérer.
8. Vous ajouterez au moment de servir les pommes sur le pouding. Garnir ensuite de granola au goût.