



Un toast aux noix à tomber raide

Les amateurs de noix sont tous unanimes pour cette savoureuse douceur à base d'Alpro Greek Style

Préparation

1. Faites griller les noix dans une poêle sans huile. Mélangez les noix et les raisins secs à l'Alpro Greek Style. Ajoutez du miel à votre convenance.
2. Ensuite, faites griller les tranches de pain jusqu'à ce qu'elles soient dorées et garnissez-les de la pâte à tartiner à base de noix.
3. Servez le toast tartiné de la pâte à base de noix et garni des fruits de votre choix.
4. La pâte à tartiner à base de noix peut être stockée au réfrigérateur pendant 2 jours. Vous pouvez également l'utiliser dans des gâteaux ou des tartes !



4 pièces



15min



Ingrédients

- 8 tranches de pain
- 75 g de mélange de noix (amandes, noisettes, noix de pécan, noix du Brésil)
- 20 g de raisins secs
- 65 g d'Alpro Greek Style nature
- Fruits au choix : myrtilles, mûres
- ½ c. à s. de miel (facultatif)

À base de

Nature

