FLOCONS D'AVOINE AUX DATTES GLACéES ET AU BEURRE BRUN

Flocons d'avoine aux dattes glacées et au beurre brun est une réinterprétation moderne et réconfortante du célèbre sticky date pudding, dessert emblématique d'Australie et du Royaume-Uni. En combinant la douceur caramélisée des dattes avec le beurre noisette - technique classique de la cuisine française - et l'avoine du petit-déjeuner anglo-saxon, cette recette illustre parfaitement la tendance actuelle du dessert-for-breakfast. Elle transforme un porridge simple en un bol gourmand, chaleureux et nostalgique, idéal pour les matinées fraîches ou les brunchs cosy.

Infos

- **Temps de préparation**: 5 mins
- **Temps de cuisson**: 10 mins
- **Portions**: 1

Ingredients

- 1 cuillère à soupe de beurre non salé
- 4 dattes Medjool, dénoyautées et coupées en petits morceaux
- 1¼ tasse de lait (le lait végétal convient également)
- ¾ tasse de flocons d'avoine à l'ancienne
- ¼ cuillère à café d'extrait de vanille
- ?cuillère à café de cannelle ou de cardamome moulue
- Sel marin en flocons, pour servir

- Fruits frais, pour servir
- Crème épaisse, pour le service, facultatif

Préparation

Etape 1
Dans une petite casserole à feu moyen, faire fondre le beurre et cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le beurre mousse et brunisse, environ 2 minutes.

Etape 2
Ajouter les dattes et ½ tasse d'eau et cuire, sans interruption, jusqu'à ce que les dattes ramollissent, 1 à 2 minutes. À l'aide d'une cuillère en bois, réduire les dattes en pâte.

Etape 3
Ajouter le lait, les flocons d'avoine, la vanille et la cannelle, et mélanger. Porter à ébullition et faire cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les flocons d'avoine soient tendres et aient atteint la consistance souhaitée, soit 4 à 6 minutes.

Etape 4
Répartir les flocons d'avoine dans des bols, saupoudrer de sel marin en flocons et servir avec des fruits hachés et un filet de crème, si désiré.