

# GALETTE COSMIQUE







 4 galettes  30 minutes



## INGRÉDIENTS

- 125 ml (½ tasse) de flocons d'avoine à cuisson rapide, non cuits
- 30 ml (2 c. à soupe) de noix de coco râpée non sucrée
- 20 ml (4 c. à thé) de poudre de cacao
- 20 ml (4 c. à thé) de miel
- 20 ml (4 c. à thé) de compote de pommes non sucrée
- 20 ml (4 c. à thé) de yogourt à la vanille à au moins 2 % de M.G.
- ½ grenade

## PRÉPARATION

-  Mesurer tous les ingrédients, sauf le yogourt et la grenade, et les mélanger.
-  Terminer de mélanger avec les mains, puis façonner 4 galettes.
-  À l'aide d'un emporte-pièce, tailler les 4 galettes.
-  Placer les retailles sur le dessus des galettes et presser le mélange.
-  Retirer l'emporte-pièce et ajouter le yogourt sur chacune des galettes.
-  Couper la demi-grenade en 4 et en récupérer les graines. Déposer les graines sur le yogourt.

## ASTUCES



La mission des petits chefs? Ils peuvent tout faire dans cette recette!



Remplacez les graines de grenade par des tranches de fraises.



### Trucs pour la boîte à lunch!

Les enfants peuvent prendre l'emporte-pièce de leur choix ou façonner des boules. Ils seront fiers de manger leurs créations au dessert ou à la collation!

Découvrez encore plus de recettes au [cuisinonsenfamille.ca/livrederecettes](https://cuisinonsenfamille.ca/livrederecettes)