



GRANOLA MAISON

A savoir : une fois refroidi, vous pouvez ajouter 100gr de cranberries et/ou 100gr de dattes et/ou 100gr de cerises séchées et/ou 100 gr de pépites de chocolat. Ajustez le temps avec la puissance de votre four et la quantité que vous préparez : le tout doit être doré et croquant.



Ingrédients : 500gr de flocons d'avoine, 100gr de noisettes, 100gr d'amandes concassées, 1 c. à café de sel, 1 c. à café de cannelle, 120gr de beurre, 50gr de sirop d'agave ou de miel, 150gr de sucre roux, 1 c. à café d'extrait de vanille.

Préchauffez le four à 170°C. Dans un grand récipient mélangez les flocons d'avoine, les fruits secs, le sel et la cannelle. Faites chauffer dans une casserole le beurre, le miel, le sucre roux et la vanille jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Versez le tout sur le mélange sec et enrobez bien le tout avec une cuillère. Disposez le granola sur une plaque de four garnie d'une feuille de papier sulfurisé et enfournez 15 minutes. Sortez la plaque du four et remuez avec une fourchette. Enfournez encore 15 minutes. Ressortez la plaque et re-remuez avec la fourchette. Enfournez une dernière fois 15 minutes.

Laissez refroidir et sécher à l'air libre, puis transférez le tout dans un joli pot.