

Granola maison

Préparation: 10 minutes - Cuisson: 20 à 30 minutes

Ingrédients:

- 300 g de flocons d'avoine
 - 150 g de mélange de fruits secs (ici, noisettes, noix de cajou, noix du Brésil et amandes)
 - 100 g d'un mélange de graines (ici, sésame, lin et tournesol)
 - 2 cuillères à soupe d'huile végétale (ici, de l'huile de noisettes)
 - 5 cuillères à soupe de miel Juste & Vendéen
 - 1 cuillère à café de cannelle
 - Pépites de chocolat (ou raisins secs)
- Facultatif

Étapes:

- 1) Préchauffez le four à 150°C.
- 2) Versez les flocons d'avoine dans un saladier. Ajoutez l'huile et le miel. Mélangez. Ajoutez les fruits secs préalablement concassés grossièrement et les graines. Mélangez de nouveau. Ajoutez la cannelle et mélangez encore.
- 3) Étalez le mélange sur une plaque de cuisson et enfournez pendant 10 minutes. Sortir la plaque du four, mélangez et enfournez à nouveau pour 10 minutes.
- 4) Normalement, les flocons d'avoine doivent être joliment dorés. Si ce n'est pas le cas, mélangez et réenfournez quelques minutes.
- 5) À la sortie du four, laissez complètement refroidir. Le mélange va devenir croustillant. Une fois froid, ajoutez les pépites de chocolat (ou autre selon vos goûts) et conservez dans un bocal fermé hermétiquement.