



Granola aux noix, noisettes et chocolat

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 à 20 minutes

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 350 g de gros flocons d'avoine
- 175 g de cerneaux de noix
- 75 g de noisettes
- 75 g de beurre
- 150 g de miel
- 1 à café de fleur de sel
- 100 g de chocolat à 70 %

1. Préchauffer le four à 150°C.
2. Concasser grossièrement les noisettes, les mélanger dans un saladier, avec les flocons d'avoine, les noix, et le sel.
3. Faire fondre le beurre avec le miel dans une casserole. Verser dans le saladier et mélanger pour former un granola.
4. Déposer le tout sur une plaque recouverte de papier cuisson et étaler. Mettre au four pendant 40 minutes environ, en remuant une ou deux fois en cours de cuisson.
5. Laisser refroidir.
6. Concasser le chocolat en petites pépites et de les ajouter au granola.