

≡ recette sucrée ≡

## GRANOLA DÉCADENT AU CHOCOLAT, NOISETTES ET AMANDES

⌚ 10 minutes

🕒 30 minutes

🍷 1 bocal d'1L

### Ingédients

#### Secs

150 g de flocons d'avoine fin  
100 g de flocons de riz  
50 g d'amandes  
50 g de noisettes  
40 g de graines de lin  
30 g de graines de tournesol  
4 cs. de cacao en poudre non sucré  
Une pincée de vanille en poudre  
50 g de chocolat noir 70% minimum

#### Humides

20 g d'huile de noisette  
30 g de sirop d'agave

### Préparation

Préchauffer le four à 130 degrés.

Dans un saladier, mélanger ensemble tous les ingrédients secs (dans l'ordre d'apparition dans la liste) à l'exception du chocolat noir.

Dans un bol, mélanger l'huile de noisette avec le sirop d'agave. Verser ensuite le mélange huile/sirop sur le mélange flocons/oléagineux/graines et mélanger bien.

Étaler la préparation sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Former une sorte de rectangle bien compact sur une épaisseur de maximum 1 cm. C'est comme ça que les chunk de granola se forment le mieux !

Enfourner ensuite pour 30 minutes. Une fois le temps de cuisson terminé, sortir la plaque du four et laisser tiédir avant d'ajouter le chocolat noir préalablement réduit en petits morceaux (ou utilisez des pépites de chocolat si vous en avez sous la main).

Une fois le granola entièrement refroidi, le transvaser dans un joli bocal en verre. Servir accompagné de lait végétal et/ou de yaourt de soja vanille, parsemé de fruits rouges. Mon péché mignon : les myrtilles !

