



Confiseries, friandises, chocolats

Granola



30 min 5 min 25 min 0 293

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le granola

40 g **Flocons d'avoine**
40 g **Flocons de seigle**
40 g **Flocons d'orge**
40 g **Flocons de riz**
30 g **Amande(s) entière(s)**
20 g **Abricot sec**
15 g **Beurre doux**
30 g **Miel**
40 g **Sucre semoule**

Étape 1

Préparation et cuisson du granola

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Détailler les abricots secs en petits cubes à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Mélanger les céréales dans un saladier puis ajouter les fruits secs et les amandes.
- 4 Faire fondre le beurre avec le sucre et le miel à feu doux dans une casserole. Bien mélanger à l'aide d'une maryse.
- 5 Verser ce mélange sur le contenu du saladier. Bien mélanger. Reverser la préparation sur une plaque anti-adhésive et l'étaler de façon uniforme à l'aide d'une maryse.
- 6 Pour remplacer la plaque anti-adhésive, recouvrir une plaque allant au four de papier cuisson.
- 7 Enfourner la plaque et faire cuire jusqu'à ce que le granola soit bien doré.
- 8 Remuer une fois de temps en temps pendant la cuisson.

Étape 2

Dressage

- 1 Lorsque le granola est bien doré, sortir la plaque du four.
- 2 Laisser refroidir et dresser sur une assiette de service.