

Granola croustillant noisettes coco et vanille

Ingrédients

220 g de flocons de riz
25 g de chips de noix de coco
25 g de graines de courge
25 g de noisettes concassées
25 g de noix de pécan
1 c à café de vanille en poudre
1 c à café d'extrait de vanille liquide
3 à 4 pincées de sel gris
4 c à soupe de sirop d'agave
1 c à soupe d'huile de noisettes
1 c à soupe d'huile de coco

Déroulement

Préchauffer le four à 130°C.

Mélanger tous les ingrédients et les étaler sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier cuisson et enfourner pour 35 min.

Sortir la plaque du four et le laisser complètement refroidir avant de le manipuler et de le transvaser dans un bocal en verre.

Granola aux abricots et fruits secs

Ingrédients

300 g de flocons d'avoine
150 g d'un mélange amande noix et noisettes
2 c à soupe d'huile de noisette
4 c à soupe de sirop d'agave
2 à 3 c à soupe de mélange d'épices à spéculoos ou un mélange d'épices à pain d'épices
60 g d'abricots secs
60 g de dattes ou figues
Une petite poignée de fruits secs : baie de Goji raisins, pruneaux ou autre...

Déroulement

Préchauffer le four à 150°C.

Verser les flocons d'avoine dans un cul de poule (ou un saladier).

Ajouter le sirop d'agave et l'huile de noisettes. Mélanger.

Ajouter les amandes, noix et noisettes grossièrement hachées au couteau et faire de même pour les dattes (retirer le noyau) et les pruneaux.

Ajouter les épices, mélanger et verser le mélange sur une plaque de cuisson.

Enfourner pour 10 minutes.

Sortez la plaque du four, mélangez et disposez les petits fruits secs, ré-enfournez pour de nouveau 10 minutes.

Normalement les flocons d'avoines doivent être joliment dorés.

Laissez complètement refroidir, le mélange va peu à peu devenir croustillant.

Une fois froid, conservez dans un bocal d'un litre, fermé hermétiquement.