

## Granola au café et aux pralines roses



Voilà une nouvelle recette de granola ! Eh bien oui j'étais en vacances et comme toujours j'en profite pour me faire mon petit granola maison ! Voici donc une nouvelle création de granola, un granola très gourmand au café (ou plus précisément à la chicoré) et aux pralines roses ! Croquant, croustillant à souhait j'ai vraiment adoré ce granola où la chicoré s'allie parfaitement avec les pralines roses. A dégusté telle quelle, avec du yaourt ou du lait...vous allez voir il va devenir tout rose !

### **Pour environ 300g de granola**

#### **Ingrédients:**

200g de flocons d'avoine

110g de miel

1c. à soupe d'huile neutre

2c. à soupe de chicoré liquide

100g de pralines roses

#### **Préparation:**

Préchauffez le four à 180°C.

Faites chauffer l'huile et les 110g de miel dans une casserole, à feu doux.

Dans un saladier, versez les flocons d'avoine et une fois que le miel et l'huile sont liquide, versez-les sur les flocons d'avoine, mélangez avec une cuillère en bois, ajoutez la chicoré liquide.

Versez la préparation obtenue au centre d'une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et tassez l'ensemble avec une spatule, vous devez obtenir une couche assez épaisse, environ 2cm.

Enfournez dans le four chaud pour 30min.

Laissez refroidir puis cassez le granola en plus ou moins gros morceaux. Versez dans un saladier et ajoutez-y les pralines roses concassées, mélangez. Versez le granola dans un pot.

Le granola est prêt à être dégusté !