

Granola maison (pistaches, noisettes, chocolat croquant)



Aujourd'hui, je ne commence qu'à 14H (ouiiiiii !) alors j'en profite pour vous partager une recette ! Pour aujourd'hui ce sera donc un Granola maison, tiré de mon livre "Tout fait maison". Je dois vous avouer qu'entre tout ce que j'ai déjà fait, c'est celui-ci le meilleur Granola ! Il était déliiiiieux ! Je me suis vraiment régalé les matins à déjeuner ce granola, j'ai modifié un peu la recette avec pour pouvoir mettre les petits ingrédients que j'avais sous la main, mais je n'ai pas touché à la recette de base (enfin presque pas ^).

### **Pour 10 parts**

#### **Ingrédients:**

200g de flocons d'avoine

110g de miel

20g de graines de sésame blanc (je n'avais que sous la main du sésame noir)

30g d'éclats de pistaches torréfiés

30g de noisettes

30g de chocolat noir aux éclats d'amandes

30g de sucre roux

1/2c. à café de cannelle

1/2c. à soupe de gingembre en poudre

#### **Préparation:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Concassez grossièrement les noisettes, déposez-les sur une plaque de cuisson et enfournez pour environ 5 à 10min de sorte à qu'elle soit plutôt bien grillé. Hachez plus ou moins grossièrement le chocolat.

Dans un saladier, mettez tous les ingrédients sauf le chocolat et mélangez bien avec le miel, il faut que tous les ingrédients secs soient bien recouvert de miel.

Versez sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 20min en remuant à mi-cuisson.

A la sortie du four, laissez refroidir complètement le granola avant de le verser dans un pot en verre ou un pot hermétique et d'y ajouter le chocolat.