

Granola aux éclats de chocolat noir

par Cecilecooks



Réalisation : 40 minutes

Cuisson : 30 minutes

Quantité : 1 grand pot (environ 600 gr de granola)

Difficulté : 1

Ingrédients

Pour la base du granola

280 gr de flocons de céréales (*avoine, épeautre, blé, seigle, quinoa, riz, orge...*)

170 gr de graines et fruits à coques, grossièrement hachées (*amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de pécan, de macadamia, de cajou, graines de lin, de tournesol, de sésame...*)

2 c. à s. d'huile (*tournesol, colza, noisette, noix, olive, coco...*)

6 c. à s. d'un liquide sucrant (*miel, sirop d'érable, sirop d'agave, sirop de riz...*)

1 c. à c. de fleur de sel

1 c.à s. d'extrait de vanille

facultatif : 1 à 2 c.à c. d'épices moulues (*cannelle, gingembre, muscade, mélange pour pain d'épices, poudre de zeste d'agrumes...*), 30 gr de son de blé ou d'avoine, 30 gr de noix de coco séchée non sucrée,...

Pour les compléments (à rajouter après cuisson)

60 gr de chocolat, grossièrement haché (*noir, lait, blanc, soufflé, caramel, praliné...*)

120 gr de fruits secs, grossièrement hachés le cas échéant (*raisins, cranberries, pruneaux, dattes, figues, myrtilles, cerises, mangues, bananes, pommes... ou un mélange*)

Procédé

Pour la base du granola

1- Mettre tous les ingrédients de base dans un saladier et mélanger vigoureusement à la fourchette quelques minutes jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.

2 - Étaler sur une grande plaque de four avec rebord préalablement huilée ou recouverte d'un Silpat.

Attention : plus la surface de la plaque est grande, mieux on peut étaler les céréales.

3 - Enfourner dans le four froid. Allumer le four à 150°C et cuire le granola pendant environ 30 minutes en surveillant bien et en mélangeant toutes les 10 minutes, jusqu'à ce qu'il soit coloré (à votre goût).

Attention : le granola n'est pas encore croustillant à ce stade. c'est en refroidissant qu'il le devient.

4 - Une fois le granola sorti du four, mélanger une dernière fois et le laisser refroidir sur la plaque.

Pour les compléments (à rajouter après cuisson)

5 - Ajouter les fruits secs ou le chocolat si vous le souhaitez.

6 - Ranger le granola dans un bocal ou une boîte hermétique et le conservez à température ambiante jusqu'à un mois.