

Granola salé *par Cecilecooks*



Réalisation : 30 minutes
Repos : refroidissement
Cuisson : 20-30 minutes
Quantité : 1 grand bocal à conserve

Ingrédients

100 gr de flocons d'avoine
120 gr de noisettes, cacahuètes, noix de cajou et amandes
60 gr de graines de courge et tournesol
30 gr de sésame ou de lin doré
1 c. à s. de graines de fenouils
1 pointe de piment d'Espelette
1/2 c. à c. d'origan en poudre
1 blanc d'œuf
60 gr d'huile olive
1 c. à s. de miel ou sirop d'agave
fleur de sel et poivre

Procédé

- 1 - Préchauffer le four à 170°C. Recouvrir une plaque allant au four de papier cuisson.
- 2 - Dans un grand saladier, mélanger ensemble les flocons, les noix, le sésame/lin, les épices, le sel.
- 3 - Ajouter le blanc d'œuf, le miel/sirop d'agave et l'huile d'olive. Bien mélanger pour bien enrober le granola.
- 4 - Verser le granola sur le papier cuisson et avec le dos d'une cuillère à soupe bien pressée le granola (il garde une épaisseur d'environ 1cm).
- 5 - Enfourner pour 20 à 30 minutes de cuisson jusqu'à ce que le dessus soit joliment doré et que le granola se soit amalgamé.
- 6 - Laisser refroidir complètement avant de placer le granola dans un contenant hermétique.

