

FACILE - POUR 700 GENV.

*Granola  
maison  
noisettes, 3  
noix et  
chocolat noir*

PRÉP : 20 MIN - CUISSON : 15 - 20  
MIN



## Pour le mélange sec

260 g de flocons (avoine, orge, seigle et blé)

30 g de riz soufflé maison

60 g de flakes

50 g de noisettes

50 g de noix

50 g de noix de cajou

50 g de noix du Brésil

2 cuil. à soupe de graines au choix (lin, sésame, épeautre, tournesol...)

60 g de noix de coco râpée

200 g de chocolat pâtissier noir

## Pour le mélange liquide

50 g de purée de beurre de cacahuète\*

15 ml d'eau

5 ml d'extrait de vanille liquide

½ cuil. à café de fleur de sel

110 g de miel\*

100 g de compote de pommes sans sucre ajouté

Préchauffez votre four à 160°C.

Dans un grand saladier, mélangez les flocons, les flakes, le riz soufflé, la noix de coco, les fruits secs, les graines. Réservez.

Dans une petite casserole, faites chauffer à feu doux\* le miel avec la compote, le beurre de cacahuète, la vanille, l'eau et la fleur de sel.

Versez le contenu de la casserole dans le grand saladier, sur les céréales et avec une spatule, mélangez bien pendant une minute pour enrober tous les ingrédients secs.

Chemisez votre plaque de four d'une feuille de papier cuisson puis étalez votre préparation.

Enfournez pour 15 à 20 min de cuisson, en remuant régulièrement pour qu'il soit doré uniformément. ! Attention ! Surveillez-le bien, car ça va vite, ça serait dommage qu'il soit brûlé...

Laissez complètement refroidir le muesli.

Une fois totalement froid, ajoutez le chocolat.

Se garde jusqu'à 3 semaines dans une boîte en métal.