



Granola végan à la noisette

 4 personnes

 35m

 Sucré

Variante personnelle

 <https://vegan-pratique.fr/recettes/granola-a-noisette-cannelle-chocolat/>

Ingrédients

250 g de flocons d'avoine

70 g de miel vegan (ou sirop d'érable ou

50 g d'huile neutre (pépins de raisin)

2 càs de compote de pomme 

50 g de chocolat noir

80 g de noisettes

1 càs de cannelle

Préparation

- 1 Faites chauffer le golden syrup, l'huile et la compote dans une casserole à feux doux pendant quelques minutes.
- 2 Préchauffez votre four à 150 °C. Dans un saladier, mélangez les flocons d'avoine, les noisettes concassées et la cannelle en poudre.
- 3 Versez le « sirop », puis mélangez délicatement en faisant en sorte que les flocons d'avoine s'imprègnent bien tous du liquide.
- 4 Étalez le granola sur une plaque recouverte de papier cuisson, puis enfournez pendant 35 min jusqu'à ce que le mélange soit bien doré. Pensez à retourner de temps en temps pour que la cuisson soit bien homogène !
- 5 Sortez la plaque du four. Lorsque le granola est encore tiède, râpez 30 g de chocolat dessus et mélangez pour que les pépites s'en imprègnent.
- 6 Coupez le reste du chocolat en grosses pépites, puis ajoutez-les quand le granola est complètement froid. Dégustez au petit déjeuner, au goûter avec du lait froid végétal, du yaourt, de la compote, des fruits...

Notes

J'utilise le miel végan de la marque allemande Vegabrum (notamment ceux aux fleurs de souci et

au sapin), mais la recette d'origine préconisait du Golden syrup.