







# Granola végétarien 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 végétarien (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 végétarien de la marque allemande Vegablum (notamment ceux aux fleurs de souci et au sapin), mais la recette d'origine préconisait du Golden syrup.