

# GRA- NOLA

POUR 500 G  
ENVIRON

## COMPOSITION

20 g de citron confit  
20 g d'orange confite  
30 g de noisettes blanchies  
40 g de pistaches  
1 gousse de vanille  
35 g d'huile de pépins  
de raisin  
85 g de sirop d'érable  
120 g de flocons d'avoine  
30 g de flocons de sarrasin  
40 g d'amandes effilées  
20 g de corn-flakes  
20 g de raisins secs  
40 g de miel d'acacia  
1 g de cannelle en poudre

## PRÉPARATION

Préchauffer le four à 145 °C.  
Détailer le citron confit et l'orange confite en dés.  
Concasser les noisettes et les pistaches.  
Fendre la gousse de vanille en deux et la gratter  
pour en extraire les graines.  
Faire chauffer l'huile de pépins de raisin avec  
le sirop d'érable et les graines de vanille. Mixer.  
Mélanger avec l'ensemble des ingrédients.  
Étaler le mélange sur une plaque de cuisson  
recouverte de papier sulfurisé. Enfourner pour  
environ 30 minutes, en surveillant la cuisson  
au bout de 20 minutes.  
Attention, la cuisson peut varier selon la quantité  
de granola.

*Si vous arrivez à ne pas le dévorer  
tout de suite, d'abord bravo ! Puis  
conservez votre granola dans une  
boîte hermétique à placer dans  
un endroit sec. Mille façons de  
le savourer : avec un laitage,  
des fruits de saison... à la petite  
cuillère dans la boîte !*