

Granola maison, canneberge, ananas et sirop d'érable et chocolat

Recette pour 8

Description

Voilà une recette qui accompagnera vos petits déjeuner sans aucun doute.

L'astuce du chef

Cela accompagnera très bien vos yogourts ou vos pâtisseries. Régalez-vous, il est possible de changer les épices ou les fruits à votre goût.

Ingrédients

Granola

- 4 Tasse(s) Flocons d'avoine
- 1 Tasse(s) Noix de coco râpée non sucrée
- 1 Tasse(s) Amandes effilées
- 0.75 Tasse(s) Graines de citrouille
- 1 Tasse(s) Sirop d'érable
- 0.50 Cuil. à thé Cardamome
- 0.50 Cuil. à thé Cannelle moulue
- 0.50 Cuil. à thé Gingembre moulu

Garnitures

- 0.50 Tasse(s) Canneberges séchées
- 0.50 Tasse(s) Ananas
- 0.50 Tasse(s) Chocolat noir

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **315 F°**
- Temps de repos **20 mins**

Réalisation

Faites chauffer doucement le sirop d'érable, sans atteindre l'ébullition. Ajoutez-y les épices (cannelle, gingembre et cardamome), mélangez délicatement.

Dans un bol mélangez tous les autres ingrédients (avoine, coco, amande, citrouille).

Versez le sirop d'érable aux épices dans le bol, mélangez délicatement.

Étalez l'ensemble sur une plaque de four munis d'un papier cuisson (ou Silpat).

placez dans le four pour 15 mn, prenez le temps de mélanger puis enfourner à nouveau pour 15 mn.

Une fois hors du four, laissez bien refroidir l'ensemble.

Finitions

Une fois le granola pratiquement refroidie, ciselez finement les canneberges et l'ananas séchés, puis ajoutez-les au mélange de granola.

Attendez un refroidissement total pour y ajouter les brisure de chocolat.
il ne vous reste plus qu'à remplir vos bocaux pour le ranger ou le proposer en cadeau.

Bon appétit!