

Granola maison, yogourt nature and sirop d'érable

Recette pour 4 personnes

Description

Yogourt nature garni de sirop d'érable, framboises fraîches et de granola maison au sirop d'érable.

L'astuce du chef

Vous pouvez varier les noix qui composent votre granola. De plus, nous vous conseillons d'ajouter des fruits séchés (canneberges, abricots, raisins, etc.) pour bonifier celui-ci.

Ingrédients

Pour le granola

- 250 Ml Flocons d'avoine
- 125 Ml Amandes effilées
- 45 Ml Sirop d'érable
- 30 Ml Huile végétale
- 1 Pincée(s) Sel
- Beurre

Pour le yogourt

- 400 Ml Yogourt nature 2%
- 125 Ml Sirop d'érable
- 1 Barquette(s) Framboises
- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **15 mins**
- Préchauffez votre **four** à **375 F°**

Préparation du granola

Beurrer légèrement une grande plaque à biscuits. Mélanger les ingrédients secs dans un grand bol. Ajoutez le miel et l'huile végétale bien mélanger le tout. Étaler sur la plaque. Cuire au centre du four de 30 à 40 min jusqu'à ce que le mélange soit bien doré et croustillant, en prenant soin de mélanger toutes les 10 min pour empêcher le mélange de brûler, et assurer une dorure uniforme. Défaire à la fourchette toute agglutination, et laisser tiédir : le granola deviendra plus croquant en refroidissant. Laisser refroidir complètement.

Pour servir

Répartir le yogourt au fond de vos verrines, versez le sirop d'érable et finalement, une à deux cuillères de granola maison et quelques framboises. Vous pouvez répéter l'opération afin d'obtenir un effet visuel intéressant.

Bon appétit!