



Granola aux fruits et au Nutella®

Gâteaux/Mini Gâteaux | Moment de la journée | Été

Pour la préparation liquide

45 g de sirop d'érable
120 g de miel
150 ml d'huile végétal
20 g de vanille liquide
7 g de sel

Pour le dressage

700 g de 5 céréales (blé, avoine, seigle, orge, riz)
60 g de mélange graine de lin et chia
60 g de sésame complet grillé
60 g de graines de tournesol
100 g de bâtonnet d'amandes blanchies
15 g de Nutella® par portion

Optionnel

Fruits secs au choix (raisins, canneberges, framboises, bananes...)
Fruits frais au choix (fraises, framboises, ananas, myrtilles...)

Spécial Été – Centre Val de Loire

Mélanger tous les ingrédients liquides.

Ajouter la préparation liquide aux céréales et mélanger.

Étaler sur plaque au four à 150 °C pendant 10 minutes.

Sortir la plaque du four et retourner le mélange.

Laisser cuire jusqu'à obtenir une coloration dorée.

Mélanger avec des fruits secs de votre choix.

Dresser sous forme de verrine : du granola intercalé d'un étage de Nutella®, du fromage blanc, puis des fruits en décoration.