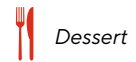




Granola aux noix avec sauce de figes violettes



Dessert



15 min.

(+ 45 min. dans le four)



8



INGRÉDIENTS:

- 150 gr de mélange de noix au choix
- 150 gr de graines de chia
- 20 gr de graines de sésame fumées
- 10 gr de graines de lin cassées
- 50 gr d'amande
- 40 gr de flocons d'amande
- 200 gr d'avoine
- ½ bouteille de sauce de figes violettes de Belberry (ou un autre sauce de Belberry)
- 40 gr d'huile de coco
- Pincée de sel

PRÉPARATION & PRÉSENTATION:

- Préchauffer le four à 145 °C
- Mélanger tous ensemble et déposer les ingrédients sur le papier sulfurisé
- Faire cuire pendant 35 à 45 minutes à 145°C
- Laisser refroidir
- Dans un pot bien fermé, peut se conserver jusqu'à 2 semaines