

# Granola à la châtaigne

## Pour environ 350g de granola

*120g de flocons d'avoine*

*50g de noisettes concassées*

*75g de châtaignes cuites*

*140g crème de marron*

*1 cuil à café de cannelle en poudre*

*Le zeste d'1 d'orange*

*3 cuil à soupe d'huile de noix*

*3 cuil à soupe de jus d'orange*

*3 cuil à café de miel liquide*

*70g de chocolat noir*

Concassez les amandes et les châtaignes, mélangez-les avec les flocons d'avoine. Ajoutez, le zeste d'orange, la cannelle en poudre, mélangez avant d'incorporer la crème de marron, l'huile de noix, le jus d'orange et le miel. Mélangez bien pour que le mélange soit homogène puis étalez-le sur une plaque de four et enfournez à 160°C pendant 20 minutes et mélangeant de temps en temps.

Laissez refroidir avant d'ajouter le chocolat coupé en morceaux.