

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.