

Jus d'orange sanguine aux myrtilles et son granola **anti gaspi**

Pour le jus

3 oranges sanguines

100g de myrtilles surgelées

Pour le granola

75g de résidu de la fabrication du jus

100g de flocons d'avoine

50g de poudre de coco

80g de noisettes

2 cuil à soupe de miel liquide

2 cuil à soupe d'huile de noisette

2 cuil à café rase de graines de nigelle

Préparez le jus : épluchez les oranges, coupez-les en deux et passez-les avec les myrtilles dans l'extracteur de jus. Versez le jus dans un verre et gardez-le au frais.

Pour le granola : Préchauffez le four à 160°C.

Mélangez les flocons d'avoine avec la poudre de noix de coco, ajoutez le résidu de la fabrication du jus, mélangez puis ajoutez l'huile de noisette et le miel, puis les noisettes concassées et les graines de nigelles. Etalez le mélange sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et enfournez à 160°C pendant 20 minutes en brassant le granola à mi cuisson. Laissez refroidir avant de mettre le granola dans un pot hermétique.