

# *Granola cerise, noisettes...et chocolat*

## *Ingrédients*

*100g de flocons d'avoine*

*2 cuil à soupe de graines de lin*

*2 cuil à soupe de graines de nigelle*

*2 cuil à café de sumac en poudre*

*1 poignée de graines de courges*

*1 poignée d'amandes effilées*

*1 poignée de noisettes concassée*

*2 cuil à soupe de résidu de fabrication de coulis de cerise*

*1 cuil à soupe de miel liquide*

*2 cuil à soupe d'huile de noisette*

*60g de pépites de chocolat noir*

Préchauffez le four à 160°C.

Mélangez les flocons d'avoine avec les graines de lin, les graines de nigelle, le sumac, les graines de courge, les amandes effilées et les noisettes concassées.

Incorporez ensuite, l'huile puis le miel et le résidu de cerises, mélangez et étalez sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Enfournez à 160°C pendant 20 minutes en remuant le granola à mi cuisson.

Laissez refroidir le granola sur la plaque et quand il est froid ajoutez les pépites de chocolat. Stockez dans un pot en verre et qui ferme ou une boîte en fer.