

Granola salé à la nora

Ingrédients

70g de flocons d'avoine

2 cuil à soupe de graines de courge

2 cuil à soupe de graines de lin

1 cuil à soupe de Nora Hojilla

1 cuil à soupe de thym séché

50g de noix de cajou concassées

2 cuil à soupe d'huile d'olive

1 cuil soupe de sirop d'érable

Préchauffez le four à 160°C.

Mélangez les flocons d'avoine, les graines de courge, les graines de lin, la nora, le thym séché et les noix de cajou concassées. Incorporez l'huile d'olive et le sirop d'érable, mélangez bien et versez le tout sur une plaque de four recouverte de papier cuisson.

Enfournez à 160°C pendant 20 minutes en remuant la préparation à mi-cuisson. Laissez refroidir avant de stocker le granola dans un pot hermétique.

Bon ben y'a plus qu'a préparer la soupe !!