

# **Granola chocolat-cerise...**

## **Ingrédients**

*100g de flocons d'avoine*

*2 cuil à soupe de graines de lin*

*2 cuil à soupe de graines de sésame*

*2 cuil à soupe de graines de pavot*

*1 poignée de noix concassée*

*80g de cerises séchés*

*1 cuil à soupe de miel liquide*

*2 cuil à soupe d'huile de sésame*

*60g de pépites de chocolat noir*

Préchauffez le four à 160°C.

Coupez les cerises séchées en 4.

Mélangez les flocons d'avoine avec les graines de lin, de sésame et de pavot. Incorporez les noix concassées et les cerises séchées. Ajoutez l'huile de sésame et le miel, 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.