

Granola salé aux épices colombo

Ingrédients

85g de flocons d'avoine

85g de graines de sésame

1 cuil à café d'épice colombo

1 cuil à soupe de graines de quinoa

1 cuil à soupe d'[huile de cacahuète](#)

1 cuil à soupe de graines de cumin

1 cuil à soupe de miel liquide

Préchauffez le four à 160°C.

Mélangez les flocons d'avoine, les graines de sésame, les graines de quinoa, les graines de cumin et la poudre d'épice colombo. Incorporez l'huile de cacahuètes et le miel. 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.