***Granola aux bananes et aux noix***

**Pour 350g de granola**

80g de flocons d'avoine

 2cuil à soupe de graines de lin

60g de cerneaux de noix concassées

1/2 cuil à café de poudre de cannelle

1/2 cuil à café de gingembre en poudre

1/2 cuil à café de curcuma en poudre

1 banane bien mûre

2 cuil à soupe de miel liquide

35g de bananes déshydratée

70g de pépites de chocolat noir

Préchauffez le four à 160°C.

Mélangez les flocons d'avoine, les graines de lin, le curcuma, la cannelle et le gingembre en poudre.

Ecrasez la banane et incorporez-la au mélange précédent avec le miel, mélangez bien et étalez le granola sur une plaque de four recouverte d'un tapis de cuisson.

Enfournez à 160°C pendant 20 minutes en mélangeant le granola à mi-cuisson.

Laissez refroidir avant d'incorporer les pépites de chocolat et les bananes déshydratées concassées.