

Granola salé

Aujourd'hui je ré-édite cette recette de granola salé, parce que je l'adore et qu'elle mérite plus de succès 😊

Envie de booster vos soupes ? Vos verrines apéritives, vos cakes salés... Ou simplement envie de grignoter ? (suis-je la seule à ne pas savoir résister??)

Alors j'ai ce qu'il vous faut ! Un super granola salé, croustillant, joli, savoureux, inspiré de [Chocolate & Zucchini](#)

J'avais fait cette recette pour récompenser les personnes qui avaient participé au concours des 6 mois de mon petit blog (chéri d'amour). J'avais littéralement adoré, l'imaginant à toutes les sauces.

D'ailleurs, pendant que j'y pense, ça peut aussi servir de « crumble » pour une viande ou un poisson. Ca va avec tout , vous dis-je, je serais (presque – en fait si) capable d'en manger pour le petit-déjeuner!

Mais la photo ne me plaisait pas, alors j'en ai refait (zut, quelle dévotion quand même!) . C'est super facile, rapide (on met tout dans un récipient et on mélange) ... Alors on attend plus, on teste ! 😊

(ah j'oubliais, je pense que ça ferait un super cadeau gourmand!)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients pour un tupperware standard de granola salé

- 150g de flocons d'avoine
- 60g de mélanges de graine (tournesol, lin...)

- 2 CS d'eau
- 1 CS de sirop d'agave
- 2 blancs d'oeuf
- 2 cc d'épices (piment doux, cajun...) à doser selon votre goût
- Sel (1/2 cuillère à café)
- 3 CS de levure maltée ou de parmesan râpé
- 40 ml d'huile

1. Préchauffez votre four à 150°C
2. Mélangez les ingrédients secs
3. Ajoutez l'eau, le blanc d'oeuf, et pétrissez
4. Ajoutez alors l'huile , mélangez à nouveau, et rajoutez en si besoin. Il faut que le mélange s'amalgame (colle) légèrement
5. Parsemez de petits « paquets » de granola sur une plaque recouverte de papier cuisson
6. Enfournez pour 15-20 min en remuant à mi-cuisson
7. Sortez le granola salé lorsqu'il est doré, il va se solidifier à la sortie du four.
8. Attendez qu'il refroidisse puis conservez le dans un tupperware et servez le à toutes les sauces...En essayant de ne pas le bouloter tout seul ! 😊