

Muesli / granola maison croquant

Bonjour ! Aujourd'hui je réédite ma recette de granola, d'abord parce que je l'adore. Et puis parce que j'ai fait une photo que je trouve beaucoup plus jolie 😊

Je vous le répète, j'adore les brunchs. Enfin pas tous, pas ceux au restaurant qui coûtent une fortune, je ne pense pas non plus aimer les brunchs anglais avec les haricots, les saucisses...Mais ceux avec de la boulangerie, du vrai jambon, et tout un tas d'à côté comme ce granola maison 😊

Super croquant, super sain, j'ai fait un mix de plusieurs recettes et je suis très contente du résultat.

Je vous livre plutôt une sorte de base, facile à adapter : plus ou moins d'huile selon que vous le voulez très aggloméré ou pas , plus ou moins de miel ou de sucre... Il vous suffit de goûter la préparation crue, le goût ne changera pas beaucoup lors de la cuisson, ça deviendra juste croustillant !

Vous pouvez ajouter de la noix de coco râpée, des épices, mettre les flocons d'autres céréales. Ou utiliser un autre produit sucrant liquide que le miel (sirop de riz, sirop d'érable...Attention, ils n'ont pas tous le même pouvoir sucrant), varier les fruits à coque...Customisable à l'infini, je vous dis ! 😊

J'ai puisé mon inspiration entre la [jolie recette de chocolateandzucchini](#) (mais qui n'était pas assez agglomérée pour moi) et [la cuisine de Bernard](#) (trop d'huile pour moi :P).

Pour ... 1 gros bocal de granola

- 250g de flocons d'avoine (ou d'épeautre, ...)
- 50g d'eau

- 100g de miel +/- 30g cassonade
- 30g d'huile neutre (colza...)
- 20g farine
- 100g fruits à coque (noix, noisettes, noix du brésil, amandes entières ou effilées, noix de pécan...) concassés
- 1 bonne CS vanille
- Facultatif : raisins secs, noisettes grillées, pépites de chocolat... A ajouter après cuisson

1. Préchauffez votre four à 150°C
2. Dans un grand récipient, mélangez les flocons d'avoine, la farine et les fruits à coque concassés
3. Dans un autre bol, mélangez le miel liquide (s'il a durci, réchauffez le quelques secondes au micro-ondes) et l'huile et versez les sur les céréales. Malaxez bien les ingrédients pour qu'il s'imprègne, rajoutez l'eau et mélangez à nouveau
4. Rajoutez la vanille +/- la cassonade si vous le voulez sucré, et pétrissez à nouveau
5. Quand le mélange est à votre goût niveau gustatif et consistance (il faut que ça soit assez collant), recouvrez votre plaque de cuisson de papier sulfurisé, formez des miettes avec votre mixture et répartissez-les sur la plaque, en une couche pas trop épaisse pour que ça dore uniformément. (moi je les ai réparties sur 2 plaques de cuisson)
6. Enfournez pour 20 à 30 min (jusqu'à ce que ça ait l'aspect plus ou moins doré que vous souhaitez) en remuant toutes les 10 minutes
7. Sortez du four, laissez refroidir (c'est en refroidissant que le granola durcit) puis conservez le dans un pot hermétique.