



UNE RECETTE DE @L.ATELIER.DES.PAPILLES

Granola au sésame

INGRÉDIENTS

- 350g de flocons d'avoine
- 50g de graines de sésame dorées
- 100g de cassonade
- 180g de miel
- 50g d'huile de sésame
- 1 belle pincée de fleur de sel
- 200g de chocolat noir concassé

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 160°.
- Mélanger la cassonade, le miel et l'huile de sésame dans une petite casserole à feu moyen. Remuer souvent jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
- Verser le mélange de cassonade sur l'avoine et le sel. Remuer jusqu'à ce que l'avoine soit uniformément enrobée.
- Répartir le mélange de granola sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et presser le mélange.
- Cuire 1 heure à 160°.
- Retirer du four et laisser refroidir complètement avant de le casser en morceaux et ajouter le chocolat.