Granola de Noël maison, agrumes
Cyril Lignac

40 min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- LE GRANOLA DE NOËL :
- 50g d’amandes avec la peau
- 50g de noisettes entières
- 20g de graines de tournesol
- 30g de gingembre au sucre coupés en petits cubes
- 60g de raisins blonds
- 100g de flocons d’avoine
- 80g de cranberries
- 100g d’ananas séché ou confit en brunoise
- 80g d’écorces d’orange confites en petits cubes
- 100g d’écorces de cédrat en petits cubes
- 70g de sirop de coco

- LE YAOURT ET AGRUMES :
- 6 cuil. à soupe de yaourt de coco ou yaourt grec
- 1 pamplemousse épluché et coupé en morceaux
- 1 orange non traitée, épluchée et coupée en rondelles
- 2 clémentines en segments

- LES USTENSILES :
- 1 saladier
- 1 plaque à pâtisserie + 1 feuille de silicone + 1 spatule
- 1 cuillère

1. Préchauffez le four à 180°C. Mélangez dans un saladier tous les ingrédients du granola et étalez sans écraser sur une feuille de silicone, déposez sur une plaque à pâtisserie. Enfournez 20 minutes. Au terme de la cuisson, retirez de la plaque, émiettez, et laissez refroidir. Gardez dans une boîte hermétiquement fermée.
2. Dans les bols, déposez le yaourt de votre choix sans le sucrer. Ajoutez les fruits de saison. Parsemez de granola.