

# Moulin de Buffiere

## GRANOLA AU CHOCOLAT

### INGREDIENTS

- 200 g de flocons d'avoine
- 100 de noisettes
- 100 g d'amandes
- une poignée de graines de tournesol ou de courge
- une poignée de graines de lin
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 60 ml de jus de pommes
- 1 pincée de cannelle
- 150 g de chocolat noir
- 1 cuillère à soupe de miel

les proportions dépendent de vos goûts et de votre degré de gourmandise

### PREPARATION

- Préchauffez le four à 180°
- Concassez grossièrement les amandes et les noix au robot et mettez-les dans un saladier
- Ajoutez les flocons d'avoine, toutes les graines que vous avez choisies, la cannelle, l'huile d'olive, le miel et le jus de pomme.
- Mélangez bien et étalez sur une plaque de cuisson.
- Enfournez en remuant toutes les 10 minutes jusqu'à la coloration que vous souhaitez (pour un granola plus ou moins grillé).
- Concassez le chocolat noir au robot en gros morceaux (chunks)
- Sortez du four et laissez refroidir un peu mais pas complètement et rajoutez les chunks de chocolat. Ils vont fondre un petit peu et enrober les céréales pour plus de gourmandise.
- Laissez refroidir avant de mettre dans un joli bocal !