

Granola d'hiver aux fruits secs

Bonjour à toutes et tous,

Nous nous retrouvons pour la première recette de 2025 et c'est avec un sincère plaisir car vous devriez vous régaler. ☐

Pour l'anecdote, en ce début Janvier, j'avais espoir de partager avec vous une nouvelle recette de galette des rois. Mais, la tenue d'un blog ne préservant pas des erreurs, celle-ci fut un raté monumental en terme visuel. Si vous avez tenté une galette maison avec une pâte feuilleté maison, peut être avez vous déjà vécu « l'explosion de galette » avec la frangipane qui devient bien apparente. Mes gourmands (et moi même) se sont très fortement régalez en terme de saveur/texture, mais pour la photo convenable c'est raté. C'est dans ces moments que j'apprécie d'avoir fait le choix de ne jamais monétiser le blog sous quelconque forme, cela me permet de m'adapter aisément ☐

Bref, la recette du jour vaut tout autant le détour et pourrait illuminer vos petits déjeuner. Pour satisfaire un de mes gourmands, je voulais réaliser un *granola* (i.e. des fruits secs et pépites de céréales croustillantes , le tout cuit au four, cf. [wikipédia](#)) adapté à l'hiver. Il devait être gourmand, nourrissant et avoir des produits de longue conservation. Assez naturellement, il s'est constitué des classiques flocons d'avoine et d'une généreuse portion de fruits secs torréfiés à la poêle. Il n'est pas très sucré pour laisser place aux saveurs des ingrédients.

Sous son air simple, je peux vous assurer que ce granola hiver est de la bombe culinaire. Mon gourmand et moi même en sommes tombés littéralement addict. Dès que j'en refais, il est difficile de ne pas ~~torcher le pot~~ picorer le pot rien que

pour la gourmandise. ☐

Même si la recette n'était pas prévue cette semaine, cela me fait plaisir de la partager avec vous. J'espère que cela vous réglera ou vous inspirera. Bonne journée !

- GRANOLA D'HIVER -
AUX FRUITS SECS



Recette : Granola hiver aux fruits secs

Saison de la recette : Toute l'année (mais préférentiellement hiver)

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients

Pour 1 bocal de 400 ml environ :

- 150 g de flocons d'avoine
- 75 g de noisettes
- 75 g d'amandes
- 50 g de raisins secs
- 3 cuillérées à soupe d'huile de tournesol
- 3 cuillérées à soupe de miel
- 2 cuillérées à soupe de purée d'amande

Réalisation

- Faites torréfier les amandes et les noisettes une dizaine de minutes à la poêle. Placez dans un torchon et frottez pour retirer la peau des noisettes. Concassez grossièrement.
- Dans un saladier, mélangez les flocons d'avoine, amandes, noisette, huile, miel et purée d'amande.
- Étalez sur une plaque à four recouverte d'une feuille de cuisson. N'hésitez pas à former quelques pépites.
- Enfournez pour 20 minutes à 180°.

- A l'issue de ce temps, mélangez avec les raisins secs, et placez dans un bocal pour conserver.

Astuces :

- Utilisez ce granola pour agrémenter yaourt, fromage blanc, ou du lait.
- Conservation : plusieurs mois dans un bocal (sans rondelle) où une boîte en fer.
- Variante : n'hésitez pas à ajouter d'autres fruits secs (morceaux de pruneaux, de figes..)



Granola hiver aux fruits secs

Découvrez aussi

D'autres idées pour les petits déjeuner d'hiver :

- [Crème de pommes à tartiner](#)
- [Crêpes au lait d'amande et fleur d'oranger](#)
- [Kiwi poêlées et fromage blanc](#)



Kiwis poêlées, fromage blanc, amandes
