

Granola au sirop d'érable et aux pacanes, pêches rôties et yogourt

Granola au sirop d'érable et aux pacanes:

- 1 1/2 tasse de gros flocons d'avoine à cuisson rapide
- 1 c. à thé de cannelle
- 1/4 c. à thé de muscade
- Une pincée de sel
- 1/2 tasse de noix de coco râpée sucrée ou non sucrée, au choix
- 1/3 tasse de pacanes, hachées grossièrement
- 2 c. à table d'huile d'olive
- 1/3 tasse de sirop d'érable
- 1/2 c. à thé de vanille
- 2 c. à soupe de beurre d'amandes

Pêches rôties:

- 3 pêches moyennes
- 3 c. à soupe de sucre

Yogourt:

- Yogourt grec nature [maison](#) ou du commerce
- Sirop d'érable

Granola:

Préchauffer le four à 325 F.

Tapisser une grande plaque à cuisson de papier parchemin.

Dans un grand bol, mélanger les flocons d'avoine, la cannelle, la muscade, le sel, la noix de coco et les pacanes.

Verser l'huile, le sirop et la vanille et bien mélanger. Ajouter le beurre d'amandes et mélanger juste assez pour humecter le tout. Ne pas trop mélanger, on ne veut pas que le granola soit trop fin. Il peut y avoir des morceaux collés ensemble, c'est encore meilleur! ;)

Saupoudrer le granola uniformément sur la plaque. Cuire pendant 12 minutes.

Après les 12 minutes de cuisson, mélanger le granola et le retourner au four pour 15 minutes supplémentaires environ. Le granola doit être bien doré.

Pêches rôties:

Pendant que le granola est au four, préparer les pêches.

Trancher les pêches et les déposer dans un bol avec le sucre. Mélanger délicatement pour bien enrober les pêches de sucre. Laisser reposer dans le bol pendant 10 minutes.

Sur une plaque tapissée de papier parchemin, étaler les pêches sans les superposer.

Lorsque le granola est cuit, augmenter le four à 400 F.

Cuire les pêches pendant 12-15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et bien juteuses. Laisser tiédir.

Servir le granola dans des bols, avec les pêches et le yogourt. Arroser de sirop d'érable, au goût.

Enjoy!!!

* Le surplus de granola se conservera pendant 2-3 semaines dans un pot hermétique. Vous pouvez également le congeler.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette de: [Blue bowl](#))