

## **Le palais gourmand**

Donne entre 8 et 10 flapjacks.

125g de flocons d'avoine

40g de sucre

65g de miel

30g de beurre

20g de beurre d'arachides

4 c. à table de canneberges

2 c. à table de pépites de chocolat (*mis noix de Grenoble hachée*)

Zeste d'une orange, facultatif

Préchauffer le four à 350°F (180°)

Dans une casserole, mélanger le sucre, le miel, les 2 beurres et faire chauffer pour les faire fondre et obtenir un mélange homogène. Ajouter aux flocons d'avoine et bien mélanger. Ajouter les canneberges et les brisures de chocolat (ou noix), le zeste d'orange et mélanger. Étendre le mélange sur une plaque recouverte de papier parchemin et étendre la préparation en un carré de 6x6. Bien façonner avec les main mouillée d'un peu d'eau pour un carré d'égale épaisseur. Vous pouvez mettre dans un moule 8x8 mais ne pas recouvrir tout le moule, mais juste au 3/4 environ ou un peu moins. Mettre au four et cuire 10 minutes, retirer et laisser refroidir. Si vous avez mis votre préparation sur la plaque, au besoin reformez le pourtour du carré avec un couteau.