Granola aux fruits frais & yaourt grec

4 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 350 g de flocons d’avoine
- 160 g de miel
- 100 g d'huile de coco
- 125 g d'amandes
- 1 c. à c. de vanille liquide
- 2 c. à s. raisins secs
- 8 abricots secs
- 350 g yaourt grec
- 250 g fruits frais : fraises, framboises, banane
- Sirop d’agave

La **recette**

Etape 1
Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).

Etape 2
Faire fondre le miel et l’huile de coco puis mélanger avec les flocons d’avoine, les amandes grossièrement concassées, la vanille et 2 pincées de sel.

Etape 3
Étaler le mélange sur une plaque tapissée de papier cuisson. Enfourner pour 20 mn.

Etape 4
Laisser refroidir complètement, puis casser la plaque en morceaux.

Etape 5
Réhydrater les raisins secs et les abricots émincés dans de l’eau chaude.

Etape 6
Dresser les différents bols (conserver le reste dans un bocal) : ajouter le yaourt, les fruits secs égouttés et les fruits frais. Arroser d’un filet de sirop d’agave.