

---

## LE GRANOLA DU PETIT PÉROLLES



---

## INGRÉDIENTS (POUR 4 GRANOLA)

- 25g de miel
- 30g de beurre
- 30g de noix
- 30g de raisins secs
- 35g de noisettes
- 40g de flocon d'avoine
- 100g de lait
- ½ gousse de vanille
- ½ jaune d'œuf
- 7g fécule de maïs (maizena)
- 20g de sucre



---

### Restaurant Le Pérolles

Boulevard de Pérolles 1 - 1700 Fribourg

+41 26 347 40 30 - [info@leperolles.ch](mailto:info@leperolles.ch) - [www.leperolles.ch](http://www.leperolles.ch)

## PRÉPARATION LA VEILLE...

- 1** Couper la gousse en deux. Faire sortir les grains.

---

- 2** Faire chauffer la vanille et le lait.

---

- 3** Fouetter le jaune d'œuf, la fécule et le sucre jusqu'à blanchissement.

---

- 4** Mélanger ensuite au lait infusé et porter à première ébullition en remuant constamment.  
Passer la crème pâtissière à travers une passoire et réserver au frais.

---

- 5** Faire fondre le beurre et le miel dans une casserole.  
Concasser les noix, les noisettes grossièrement.  
Mélanger au miel et beurre avec les flocons d'avoines et les raisins secs.

---

- 6** Étaler sur un papier cuisson et enfourner à 100 degrés pendant 2 heures.  
Le granola peut être conservé 1 mois dans une boîte hermétique.

---

- 7** Mélanger la crème vanille et le yaourt.  
Dresser dans un joli bol en commençant par un fond de yaourt vanille, puis le granola puis les fruits préalablement couper en morceau.



BON APPÉTIT

### Restaurant Le Pérolles

Boulevard de Pérolles 1 - 1700 Fribourg

+41 26 347 40 30 - [info@leperolles.ch](mailto:info@leperolles.ch) - [www.leperolles.ch](http://www.leperolles.ch)