


# CORBEILLE DE GRANOLA MOUSSE TONKA

Préparation	30min
Cuisson	20min
Total	50min
Part(s)	8 corbeilles
Difficulté	



## Ingrédients :

125 g de petits flocons d'avoine	30 ml d'huile de tournesol
125 g de grands flocons d'avoine	150 ml de miel
40 g de graines de tournesol décortiquées	150 g de mascarpone
25 g de flocons de noix de coco	1 cuillère à soupe de sirop d'érable
1 ½ cuillères à café de sel	1 fève de tonka FUCHS
½ cuillère à café de gingembre moulu FUCHS	125 g de framboises
½ cuillère à café de cannelle moulue FUCHS	125 g de myrtilles

## Préparation :

1. Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients pour les corbeilles.
2. Découper dix carrés de 13 cm de côté dans du papier cuisson. Inciser leurs quatre coins à l'aide de ciseaux et chemiser les moules à muffins.
3. Garnir les moules, puis presser le mélange de granola sur les parois des moules afin d'obtenir un creux au centre comme la forme d'une corbeille.
4. Préchauffer le four à 175 °C et enfourner les corbeilles pour env. 15-20 minutes.
5. Sortir les corbeilles du four et les laisser totalement refroidir. Elles doivent être froides pour pouvoir les démouler sans risquer de les briser.



6. Pour la garniture, râper l'équivalent d'une pointe de couteau de fève de tonka. Mélanger le mascarpone, le sirop d'érable et la fève de tonka râpée. Garnir chacune des corbeilles avec une cuillère à soupe de crème et des fruits rouges.

