

Fauxmage de cajou

Ingrédients pour 1 fauxmage :

- 220 g de noix de cajou
- 2 càs de levure maltée
- 2 càs d'un mélange ciboulette et basilic
- 35 ml d'eau de source
- 1 càc de jus de citron
- 1 pincée de poivre noir
- 1 pincée de fleur de sel (sel normal à défaut)
- Ciboulette pour la décoration



GOURMANDISES
By Frédérique

Préparation :

Recouvrez les noix de cajou avec de l'eau et laissez tremper pendant 2 heures pour les ramollir, faciliter le broyage et leur digestion.

Égouttez les noix de cajou, versez-les dans un mixeur en y ajoutant : la levure maltée, le mélange d'herbes fraîches finement taillées, le sel, le poivre et le citron. Mixez en ajoutant l'eau petit à petit. Une fois la consistance souhaitée atteinte, réservez la préparation.

Dans un moule rond, étalez de la ciboulette fraîche finement taillée. Versez la préparation aux noix de cajou et recouvrez avec la ciboulette.

Déposez au réfrigérateur au moins une heure avant de consommer.

Dégustez sur des tranches de pain tièdes ou avec une salade !



Astuces :

Pour un goût plus corsé vous pouvez mettre une cuillère à café de miso et/ou de l'ail pressé.

À la place de la ciboulette vous pouvez recouvrir de poivre noir et baies roses concassés.