LA RECETTE ! de Richard

«FROMAGE» VÉGÉTAL ! (OU FAUXMAGE)

INGRÉDIENTS

- 130 g de noix de cajou (non salées, non grillées)
- 2 cc de levure alimentaire
- 2 cc de jus de citron pressé
- 2 cc d'eau
- ½ cc de vinaigre blanc
- 1 petite gousse d'ail émincée
- 2 pincées de sel
- Poivre noir moulu (à discrétion)
- ½ cc de basilic (frais ou séché)
- ½ cc d'origan (frais ou séché)
- ¼ cc de thym (frais ou séché)

IDÉE

Sentez-vous libre d'y mettre vos herbes/épices préférées (ou en stock) ! L'idée est d'aromatiser votre base donc faites-vous plaisir.

artistyck.fr

LE FRENCH COOP l'épicerie

LA RECETTE ! de Richard

«FROMAGE» VÉGÉTAL ! (OU FAUXMAGE)

PRÉPARATION

1. Faite tremper les noix de cajou minimum 4 heures dans l'eau (ou toute la nuit), puis rincez et égoutter-les.

2. Dans un blender, mixez environ 2-3 minutes les noix avec la levure alimentaire, le jus de citron, l'eau, le vinaigre, l'ail, le sel et le poivre jusqu'à obtention d'une crème très lisse.

3. Transférer dans un bol et ajoutez les herbes.

4. Emballez le mélange dans un coton à fromage (ou de la gaze achetée en pharmacie) et bien le serrer.

5. Déballez le fromage et placez-le dans un petit récipient adapté. Libre à vous de conserver la gaze pour ajouter un côté « home made » !

6. N'hésitez pas à le saupoudrer de graines de votre choix (ici du sésame) ou d'herbes fraîches, piment d'Espelette… Le déguster avec du pain frais, des fruits secs ou d'autres fauxmages de votre choix.

ASTUCE

Au point 4, placez au réfrigérateur toute la nuit en essayant de suspendre l'ensemble pour que l'eau puisse s'écouler petit à petit. Il va « sécher » tranquillement. Cette étape n'est pas obligatoire et ne modifie pas le goût final. Votre fromage sera simplement plus « frais » (texture ricotta).

artistyck.fr

LE FRENCH COOP l'épicerie