

Fromage de Pesto



Portion : pour 1 bol de fromage • **Temps de préparation** : 10 minutes •
Temps de cuisson : 0 minute



INGRÉDIENTS

- 100 g de noix de cajou • 1 c. à soupe de tamari
- 1 c. à soupe de levure maltée (ôter si sans gluten)
- 1 c. à café d'ail en poudre • 1 c. à café d'oignon en poudre
- 1 c. à soupe de jus de citron ou de vinaigre de cidre • 30 g de basilic frais

PRÉPARATION

1. Faire tremper les noix de cajou pendant 2 heures minimum dans de l'eau tiède
2. Mixer tous les ingrédients ensemble. Si ce n'est pas assez liquide, ajouter un peu de crème végétale ou de l'eau.
3. Conserver au frigo pendant 2 heures minimum.

VARIANTES

Variante Tex-Mex : remplacer le basilic par 1 c. à café de sauce sriracha ou une bonne pincée de piment

Ce petit fromage frais au pesto se déguste tel quel sur des toasts, des blinis ou avec des légumes crus en dip.

Vous pouvez aussi l'utiliser dans des recettes comme : les roulés au pesto (p.32), les ravioles de betteraves (p.9) ou encore en verrines (p.71) avec la version Tex-Mex