




FAIR TRADE

Recette

Parmesan végétalien

Parmesan végétalien

Avec des noix de cajou claro



1 petit pot à vis



environ. 15 min.

INGRÉDIENTS

| | |
|-----------|----------------------------|
| 80g | de noix de cajou |
| 10g | de flocons de levure noble |
| 20g | de flocons d'avoine |
| 1 CS | de pignons de pin |
| 1/4 CC | d'oignon en poudre |
| 2 pincées | de sel de mer |

* Produits de l'assortiment claro

PRÉPARATION

1) Mettre tous les ingrédients dans un petit hachoir ou un robot mixeur.

2) Broyer jusqu'à l'obtention d'une consistance fine mais encore légèrement granuleuse. Ajoutez une pincée de sel supplémentaire en fonction de la teneur en sel souhaitée.

3) Verser la quantité souhaitée de parmesan végétalien directement sur ton repas et mettre le reste dans un bocal à vis et le conserver fermé.

CONSEIL DE CONSERVATION

Le parmesan végétalien se conserve au moins 2 semaines à température ambiante. Au réfrigérateur, au moins 4 semaines.

ASTUCE DE DÉGUSTATION

Le parmesan se marie à merveille avec des pâtes au pesto ou à la sauce tomate, mais aussi avec des salades mixtes colorées et bien d'autres choses encore.