

FROMAGE VEGETALIEN



Ingrédients

- 2 tasses d'eau
- ¼ de tasse de noix de cajou
- 3 c à soupe de levure de bière
- 1,5 c à café de sel
- 1 c à café de poudre d'oignon
- ¼ de poivron rouge
- 1 c à soupe de jus de citron
- 4 c à soupe de fécule de maïs

Mixer le tout.

Mettre le mélange dans une casserole à feu doux et mélanger jusqu'à ce que le mélange se solidifie.

Astuces

- Servir chaud avec des chips tortillas et une salade
- Mettre au frais dans une boîte puis couper en lamelle.
- Peut être utilisé pour faire les pizzas, gratins, sandwichs