

# PÂTE A TARTINER AUX NOIX DE CAJOU CRUES

*(Camp meeting 2014)*

## Ingrédients



1 c à s Agar Agar  
2 tasses de Noix de cajou crues (500g)  
½ citron (le jus)  
1c à c de sel gris  
Basilic frais, aneth ou origan (au choix)  
Paprika, Curcuma ou betterave pour la couleur  
1 gousse d'ail  
1 oignon  
1L d'eau chaude (pas d'eau bouillante)

## Préparation

Mixer tous les ingrédients  
Mettre dans une casserole sur le feu  
Remuer jusqu'à épaississement  
Rincer le moule avec de l'eau sans l'essuyer  
Verser la préparation dedans  
Laisser refroidir  
Puis mettre au réfrigérateur  
Peut se conserver 3 ou 4 jours

