FAUX-MAGE À TARTINER

INGRÉDIENTS :

- 100g de noix de cajou
- 2cs de jus de citron
- 2g d'agar-agar
- 1 pincée de sel fin
- 5cs d'eau
- 1 gousse d'ail
- 3 tiges de ciboulette / 3cs de fines herbes (ciboulette + coriandre + persil)

PRÉPARATION :

1. Faire tremper les noix de cajou 30 min dans de l'eau bouillante, les égoutter et les rincer
2. Mixer les noix de cajou (très finement), ajouter le jus de citron
3. Faire bouillir 5cs d'eau et ajouter l'agar-agar
4. Verser le mélange obtenu directement dans le mixeur avec la première préparation, bien mixer.
5. Ajouter l'ail préalablement coupé grossièrement et écrasé
6. Ajouter la ciboulette découpée finement, ajouter les fines herbes et le sel, mélanger à la fourchette.
7. Disposer le mélange dans un bocal en verre, laisser prendre environ 3h au réfrigérateur.
8. C'est prêt, ce faux mage se conserve environ une semaine au réfrigérateur dans un bocal fermé.

EAT & MIND