

# Remplacer le fromage

## Fromage râpé

### "Parmesan" végétal

- 50g de noisettes ou d'amandes décortiquées
- 1 c. à s. de sésame
- 1 c. à s. de ciboulette séchée
- 1/2 c. à c. de curcuma ou paprika en poudre

1. Mixez tous les ingrédients dans un mini-blender de façon à obtenir une poudre fine..
2. Salez et mélangez, de préférence un sel rose.

### "Crumesan" de noix

- 115 g de cerneaux de noix (ou noix de Grenoble ou noix de cajou, d'amande)
- 1/3 c. à c. de oignons séchés en granules (omettez-le si vous n'en trouvez pas)
- 1/4 c. à c. d'ail en poudre
- 1/2 c. à c. de sel de mer non raffiné
- 2 c. à s. (15 g) de levure alimentaire

1. Dans un robot avec lame en S, mettre l'ensemble des ingrédients.
2. Mixer jusqu'à obtention d'une poudre grossière ou plus fine en fonction de vos goûts.

Peut être conserver plusieurs jours, voir plusieurs semaines, dans un contenant hermétique placé soit au réfrigérateur soit dans un endroit sec et frais.

# Fromage de cajou

## Façon Mozzarella

- 100 g de noix de cajou
- 2 g d'agar-agar en poudre
- 25 cl d'eau
- 1 c. à c. de ciboulette fraîche ou séchée

1. Mettez les noix de cajou à tremper dans un bol d'eau pendant 4 heures, rincez et égouttez-les.
2. Mixez les noix de cajou au blender avec 2 pincées de sel..
3. Portez à ébullition l'eau et l'agar agar. Laissez bouillir 1 minute puis ajoutez cette préparation au blender.
4. Mixez jusqu'à l'obtention d'une crème.
5. Utilisez 2 verres à moutarde en guise de moules : versez 1 cuillère à café d'huile d'olive au fond de chaque verre, ajoutez la ciboulette et 2 pincées de poivre noir.
6. Remplissez les verres et laissez refroidir 1 nuit au réfrigérateur.
7. La préparation fige et se démoule facilement pour être présentée façon fromage frais, coupé en rondelles dans une assiette de crudités.
8. Ce fromage se conserve au moins 3 jours au réfrigérateur.