



Tartines et sandwichs

Fromage frais végétalien aux herbes



4h15

TEMPS TOTAL

15 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

4h

REPOS

168

CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le fromage

100 g **Noix de cajou**
100 g **Tofu**
15 ml **Jus de citron**
0.5 **Gousse(s) d'ail**
4 branche(s) **Ciboulette**
3 branche(s) **Persil plat**
3 branche(s) **Aneth**
2 branche(s) **Basilic**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**

Ingrédients pour le dressage

8 tranche(s) **Pain(s) de
campagne**
8 branche(s) **Persil plat**

Étape 1

Préparation du fromage

- 1 Faire tremper les noix de cajou pendant au moins 4 heures dans un saladier d'eau (les noix doivent être complètement immergées). Égoutter.
- 2 Hacher le plus finement possible les herbes à l'aide d'un mixeur ou d'un ciseau à herbes.
- 3 Mixer le tofu, les noix, l'ail, le jus de citron, le sel et le poivre dans un robot multifonctions jusqu'à obtention d'une pâte plutôt crémeuse.
- 4 Si la préparation est trop épaisse, il suffit d'ajouter un peu d'eau jusqu'à atteindre la bonne consistance.
- 5 Transvaser le fromage dans un saladier à l'aide d'une cuillère en bois. Ajouter les herbes et mélanger à la main.

Étape 2

Dressage

- 1 Napper les tranches de pain de fromage et servir. Garnir de quelques feuilles de persil.