

Fromage fondant Vegan



Aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette de fromage Vegan ! Toujours très simple à réaliser et rapide ! Un fromage Vegan fondant qui sera parfait tel quel, dans un burger, gratin,... Laissez libre cours à votre imagination pour utiliser ce fromage !

Pour environ 4 à 6 personnes

Ingrédients:

150g de noix de cajou non grillées, non salées

3c. à soupe de levure maltée

3c. à soupe d'huile d'olive

6c. à café d'agar-agar

1c. à café de sel

200ml d'eau

Préparation:

Placez les noix de cajou avec la levure maltée, le sel et l'huile d'olive dans un mixeur. Mixez longuement pour obtenir une consistance homogène.

Dans une petite casserole, mélangez au fouet l'agar-agar avec l'eau. Portez à ébullition et mélangez pendant 1min.

Versez le gel obtenu dans le mixeur et mixez de nouveau.

Couvrez un petit récipient rectangulaire de film alimentaire. Versez-y la préparation et tassez bien. Lissez la surface avec une spatule.

Placez au congélateur pour 40min puis démoulez.

Conservez le fromage dans son film alimentaire au réfrigérateur.