

Fromage à râper (gruyère Vegan)



Aujourd'hui je vous propose de réaliser d'une du fromage maison et de deux du fromage maison Vegan ! C'est vraiment très simple (à part le passage où il faut enlever la peau des graines de lupin, il faut prendre son mal en patience ahah). Au niveau du goût et de l'odeur je trouve qu'on se rapproche vraiment du gruyère. Par ailleurs, ce fromage ne fond pas très très bien mais il reste très très bon dans un burger par exemple. Vous pouvez l'utiliser sur vos pâtes etc !

Pour environ 4 à 6 personnes

Ingrédients:

260g de graines de lupin saumurées débarrassées de leur peau

3c. à café de levure maltée

50g de beurre de coco inodore

1/2c. à café de sel

2c. à soupe d'eau

Préparation:

Mettez les graines de lupin dans le bol d'un mixeur avec la levure maltée, le beurre de coco et le sel.

Mixez longuement pour obtenir une pâte fine. Ajoutez l'eau et mixez bien, la pâte doit se tenir.

Filmez un ramequin ou un récipient rectangulaire et tasse-y bien la pâte à l'intérieur. Placez 45min au congélateur, puis conservez au réfrigérateur dans son film.

Utilisez une grosse râpe pour râper le fromage ou coupez-le en tranches, en morceaux.