

## Parmesan vegan



Tous les parmesans que l'on peut trouver dans le commerce sont fait forcément avec de la présure c'est donc un fromage qui ne convient pas aux végétariens. J'ai donc opté pour la version vegan qui se fait avec des noix de cajou ! C'est délicieux, parfumé, on ne voit pas la différence ! ;)

### **Pour un petit pot**

#### **Ingrédients:**

115g de noix de cajou non grillées

1c. à soupe de levure maltée

1c. à café de sésame blond

1/2c. à café de sel

#### **Préparation:**

Mettez tous les ingrédients dans le bol d'un mixeur et mixez jusqu'à l'obtention d'une poudre fine.

Conservez dans un bocal hermétique au réfrigérateur.