

Fromage fromage dont je ne peux que difficilement me passer. Je ne sais pas pour vous ...pour moi pas simple.

Donc c'est régulièrement que je me fais une petite production maison pour assouvir mes envies.

Voilà une recette 100% « cru » et végétale.

Ingredients :

Portion : selon la taille 8 à 12

Trempage : variable selon choix oléagineux

Préparation : 10 mn

Fermentation : de 8:00 à 14 :00 voir plus selon le goût désiré et à une température entre min. 20° et 35° (soit au four, soit yaourtière soit prêt d'un chauffage)

Le choix du type d'oléagineux est une question de goût et de texture. Je vous recommande de faire votre 1er essai avec la noix de cajou. Moins de temps d'attente, un crémeux incroyable.

Amandes : tremper 08:00 à 12:00

Graines de tournesol 08:00 à 12:00

Noix de cajou : tremper 02:00

Noix de macadamia : tremper 02:00



Pignons : tremper 02:00

Recette de base

2 tasses d'oléagineux (2 tasses)
1 tasse d'eau tiède (250 ml)
½ à 1 c.thé de probiotique selon la qualité

Dans un blender/mélangeur mixez les noix avec le liquide jusqu'à consistance voulue, ne pas oublier d'ajouter le probiotique.

Déposez le fromage dans un sac de coton/mousseline pour boissons/lait et laissez fermenter dans une passoire de 08:00 à 14:00 ou plus à température ambiante.

Comment je sais que mon fromage est prêt : à l'odeur, au goût (aigreur)

Lorsque cela semble bon pour vous, pressez le sac pour extraire le surplus de liquide.

Déposez le fromage dans un bol et assaisonnez selon votre goût avec :

- Jus de citron
- Levure maltée
- Sel, poivre

Mettre dans des moules - mettre 1 jour ou une nuit au frigo pour stopper/ralentir la fermentation.

Le lendemain roulez dans des herbes fraîches, du poivre rose concassé, ou autre assaisonnement de votre choix, pour ma part graines de pavot, 3 poivres et graines toastées (sésame, chanvre) etc...

Miami, reste plus qu'à déguster avec un bon cracker ou un pain maison sans farine et 100% végan !

Bon week-end et à bientôt Wendy G.