

Fromage végétal à tartiner

Pour enlever la peau des amandes et ainsi obtenir des amandes blanches (ou mondées), trempe tes amandes dans de l'eau bouillante pendant 20 minutes. Ensuite, la peau s'enlèvera facilement.

Recette

200 g d'amandes blanches
45 ml de jus de citron
55 ml d'huile d'olive ou d'avocat
½ gousse d'ail
1,5 C à café de sel
200 ml d'eau

Préparation

Mets à tremper tes amandes dans de l'eau froide pendant au moins 10 heures.

Dans le bol de ton blender ou de ton robot ménager, mixe tous les ingrédients à pleine vitesse pendant au moins 3 minutes. Le mélange doit être bien crémeux.

Transfère dans une passoire recouverte d'un linge (gaze intissée, tissu à fromage ou au pire un torchon fin ; les filtres permanents pour cafetières fonctionnent très très bien, j'y mets la préparation directement). Couvre d'un linge et laisse reposer au réfrigérateur pendant environ 10 heures.

Transfère ton fromage dans un petit moule, ou mieux : dans un bocal de confiture vide et bien lavé.

Préchauffe ton four à 165°C. Enfourne pour 30 minutes.

Quand tu sors ton fromage du four, mets directement le couvercle de ton pot à confiture. Laisse refroidir, puis mets au réfrigérateur. Ce fromage se consomme bien frais avec des herbes fraîches (basilic, ciboulette, persil), tartiné sur une belle tranche de pain frais.

