



# Fauxmage de noix de cajoux fermentées

[16 commentaires](#)

Chef: [Sonia](#) date: 27.10.13 dans [Fromages végétaliens](#)

Une de mes amies crudivore m'a fait envie en me parlant de son fromage végétal... alors je me suis lancée et le résultat est surprenant ! on retrouve

un vrai goût de fromage frais de chèvre, qui me manque je l'avoue, mais avec une consistance plus nourrissante. j'en ai fait 3 : 3 poivres, canneberges-noisettes et poivre noir. Dans la semaine, j'en avais déjà préparé mais je les ai englouti avant même de penser à les photographier pour les partager avec vous tous ! Désolée mais c'était trop bon

## Ingrédients :

2 mugs de noix de cajou  
eau de source ou filtrée  
probiotiques ( comme ceux qu'on utilise pour les enfants)  
épices  
aromates  
sel  
levure de bière en paillette

## Préparation:

1°) faire tremper les cajoux pendant 3 jours dans un saladier couvert d'une assiette;

2°) rincer soigneusement et les mettre dans un blender avec 2 sachets de probiotiques et une tasse d'eau, mixer jusqu'à la consistance d'une crème;



3°) tapisser une passoire avec une étamine ou un torchon propre et y mettre la crème. Refermer sans trop serrer en repliant le tissu et laisser reposer 3 jours à température ambiante;  
4°) récolter le fromage et l'assaisonner avec les ingrédients de votre choix et laisser au frigo une dizaine d'heures avant de tout dévorer !!! Vous pouvez le mouler ( avec les mains mouillées ) et le passer dans une assiette dans laquelle vous avez mélangé des

épices, des herbes ( comme sur la photo où j'ai "pané" de poivre et de levure ) ou le couler en pot, en barquette, la seule limite, c'est votre créativité ! Celui avec des cannerberges hâchées et des noisettes est tout simplement fabuleux !

Régalez-vous et à bientôt.