

CRÈME DE CAJOU, AIL & CORNICHONS



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Noix de cajou 50g
- Fromage frais (type Carré Frais) 50g à 70g selon la texture désirée
- 1 grosse gousse d'ail
- Poivre
- 4 cornichons = 20g
- Facultatif : quelques gouttes de jus de citron jaune
- Facultatif : herbes aromatiques au choix (basilic, persil, coriandre)

Astuces :

- Remplacer les noix de cajou par des pistaches.
- Remplacer l'ail par de l'échalote.

Préparation : 5 minutes | Pas de cuisson
Pour 1 petit bol

1. Éplucher la gousse d'ail.
2. Dans un petit mixeur : mixer finement les noix de cajou jusqu'à obtenir une poudre fine avec quelques morceaux.
3. Ajouter le fromage frais, les cornichons, la gousse d'ail coupée en 4, (facultatif : le jus de citron jaune) et le poivre. Mixer de nouveau jusqu'à obtenir la texture désirée.
4. Servir sur des blinis ou des toasts de pain aux céréales.



@Recettes100faim.fr