**Fromage frais de cajou**

\**Pour un fromage de 125 g.*

\*

100 g. noix de cajou nature (ni grillées ni salées)

2 à 3 CàS d’eau

1 belle pincée de sel

le jus d’un (petit) 1/2 citron

*accompagnement au choix :*

…thym, romarin, aneth , basilic, ciboulette…

**graines de :**fenouil, coriandre, pavot, poivre…

**fruits & légumes séchés** (tomates, raisins, figues, ail, oignon…)

\*

Mettez à tremper vos noix dans un bol d’eau de 2 à 8 h à l’avance.

A l’aide d’une passoire, rincez-les bien en les passant sous l’eau du robinet. Egouttez-les.

Ajoutez l’eau, le sel et le jus de citron et mixez jusqu’à obtention d’une crème homogène.

Ajoutez ensuite vos accompagnements, mélangez bien et servez.

\*

Vous obtenez ici un **fromage frais à tartiner**qui se conserve 4-5 jours au réfrigérateur (ou plus…).

**Fromage de cajou**

(mixez quelques tomates séchées avec, c'est un régal!).

100 g de noix de cajou trempées quelques h  
2 g ou 1 et 1/2 càc rase d'agar agar  
25 cl d'eau  
1 càc rase de sel  
Aromates, herbes, épices (ex.thym et romarin)

Note: l'agar-agar est une algue en poudre qui permet de gélifier une préparation.  
  
Faites bouillir l'agar agar 2 minutes dans l'eau. Mixez l'eau et l’agar-agar avec les noix égouttées et rincées, le sel et les fines herbes.   
Huilez un bol, que vous pouvez  saupoudrer de fines herbes, et versez-y la préparation.  
Attendez que le mélange refroidisse avant de le placer au frigo 1h minimum.  
Démoulez au moment de déguster.

…se conserve au frais environ 1 semaine.

## Fromage dur

* 1 tasse de noix du Brésil (ou amandes, ou noix de cajou) trempées quelques heures et égouttées
* 3/4 tasse d’eau
* 1 jus de citron
* 1 cuillère à soupe d’oignon sec
* 1 cuillère à soupe d’huile d’olive
* 1 pincée de sel

Mixer le tout.

Verser  [dans un filet pour lait végétal](http://www.amazon.fr/gp/product/B00W738ZKA?creativeASIN=B00W738ZKA&linkCode=w00&linkId=&ref_=as_sl_pc_tf_til&tag=c0b8-21) posé au dessus d’un saladier pour que le liquide s’égoutte.

Mettre au réfrigérateur une nuit.

Le matin, le fromage est prêt.

### Fromage de cajou à gratiner

* [Noix de cajou trempées non grillées](http://www.tambouilleetdelices.fr/tag/noix-de-cajou-trempees-non-grillees/) - 1 poignée
* [Miso blanc (Shiro miso)](http://www.tambouilleetdelices.fr/tag/miso-blanc-shiro-miso/) - 1 cuillère à soupe rase
* [Gomasio](http://www.tambouilleetdelices.fr/tag/gomasio/) - 1 cuillère à soupe rase
* [crème de soja](http://www.tambouilleetdelices.fr/tag/creme-de-soja/) - jusqu'à consistance
* [poivre du moulin](http://www.tambouilleetdelices.fr/tag/poivre-du-moulin/) - selon le goût
* [Sel](http://www.tambouilleetdelices.fr/2015/06/30/fromage-de-cajou-a-gratiner/) - selon le goût
* [Ail et fines herbes](http://www.tambouilleetdelices.fr/tag/ail-et-fines-herbes/) – Facultatif

Commencer par faire tremper vos noix de cajou dans l'eau pendant 4H.

Egouttez-les et mixez-les avec le miso blanc, le gomasio, le sel, le poivre, et un peu de crème.

Vous devez obtenir une purée facile a étaler.

Si vous rajoutez de l'ail ou des herbes, incorporez-les après avoir mixé votre fromage.

*Ce fromage grille bien au four en 10-15mn.*

*Si vous faites une pizza ou un gratin , mettre le fromage à 15mn de la fin de cuisson de votre plat.*