

FINGERS DE GAUFRE - AIL DES OURS



Ingrédients pour 25 personnes

| Ingrédient | Quantité |
|--|--|
| Levure chimique | 5 g |
| farine | 260 g |
| lait végétal neutre | 290 ml (soja ou avoine ou lait de vache) |
| huile de coco | 40 g |
| sauce soja | (ou sel) |
| ail de ours | 6 poignées ((à doser)) |
| Poivre, piment, sésame noir et vinaigre de riz | |
| Noix de cajou | 100 g (à faire tremper la veille) |
| tofu lactofermenté | 120 g (ou tofu classique) |
| Ail des ours | 6 poignées (à doser) |
| Jus de citron | 1 càs |
| Pesto à l'ail des ours | (voir recette sur le site) |

Préparation

1. LA VEILLE : faire tremper les noix de cajou dans de l'eau

2. GAUFRES : Mixer l'ail des ours ciselée avec le lait. Dans un cul de poule, verser la farine et la levure chimique et les mélanger. Ajouter le lait végétal en fouettant pour obtenir une pâte lisse. Faire fondre l'huile de coco et la verser dans le cul de poule en fouettant. Ajouter un peu de poivre, un peu de sauce soja et un peu de piment. Cuire les gaufres dans un appareil adéquat. Couper les mini-gaufres dans la largeur des gaufres pour en faire des fingers.

3. FROMAGE VÉGÉTAL : égoutter les noix de cajou et les mixer avec le tofu émietté, le jus de citron, le sel, l'eau et l'ail des ours ciselé. Réserver en poche à douille

4. ENVOI : Dresser en alternance un peu de fromage végétal et un peu de pesto (voir recette)
