

# MAYONNAISE VEGAN À LA CONSOUDE



## Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Noix de cajou	100 gr
eau	50 ml
Huile végétale	2 c. à s.
Consoude	5 grandes feuilles
jus de citron	2 c. à s.
Sel et poivre	QS
Piment d'Espelette	QS

## Préparation

1. Réduire les noix de cajou en poudre.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Laver et ciseler très finement les feuilles de consoude.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Mélanger la poudre de noix de cajou avec l'eau, l'huile, le jus de citron de manière à obtenir une consistance de mayonnaise. Ajouter de l'eau si nécessaire.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Ajouter les feuilles de consoude ciselées, sel, poivre, piment d'Espelette.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Conserver au frigo. Parfaite pour accompagner les falafels à la consoude.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_