

MAYONNAISE VEGAN À LA CONSOUDE



Ingrédients pour 12 personnes

Ingédient	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	0 QS
Piment d'Espelette	0 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.
