

# MINI - HAMBURGER TOMATE, ORTIES ET 'MOZZARELLA' VÉGÉTALE



## Ingrédients pour 6 personnes

| Ingrédient          | Quantité            |
|---------------------|---------------------|
| feuilles d'ortie    | 150 g               |
| de noix de cajou    | 150 g               |
| d'huile d'olive     | 80 g (extra vierge) |
| d'ail               | 1 gousse            |
| de yaourt           | 2 càs (nature)      |
| d'eau               | 100 ml              |
| d'agar -agar        | 2 g (1 sachet)      |
| de basilic          | 8 feuilles (frais)  |
| de pain d'épeautre  | 12 tranches         |
| tomates             | 3 (grappe)          |
| de bouillon végétal | 2 càc               |
| de poivre           | 2 càc               |
| citrons             | 2 (pour leur jus)   |

## Préparation

1. Faire tremper les noix de cajou pendant 6 heures dans de l'eau.  
\_\_\_\_\_
2. Réaliser le " faux -mage " ( = mozzarella végétale .) Délayer l'agar - agar dans 100 ml d'eau et laisser bouillir 3 minutes en remuant continuellement .  
\_\_\_\_\_
3. Dans le bol du mixer , verser 100 g de noix de cajou trempées , essorées et rincées avec le mélange eau / agar -agar, le sel, le poivre , le jus d'un citron et mixer finement .  
\_\_\_\_\_

4. 4. Ajouter dans la préparation 50 g de feuilles d'orties et de basilic ciselées . Rectifier l'assaisonnement et verser la préparation dans un récipient , laisser prendre toute la nuit au réfrigérateur.

---

---

5. 5.Réaliser le pesto d'orties: Dans le bol du mixer , placer 100 g de feuilles d'orties lavées, essorées avec la gousse d'ail, le reste des noix de cajou, l'huile d'olive , le bouillon végétal, le yaourt , le poivre, mixer finement le jus d'un citron.Pour le conserver et éviter qu'il s'oxyde le couvrir d'huile d'olive.

---

---

6. 6. Réaliser des toasts dans le pain à l'aide d'un emporte pièce ( 12 ) . couper les tomates en 12 rondelles ( griller légèrement ces toasts au four ou au grille -pain. Monter les mini - hamburger : tartiner un toast de pesto d'orties, ajouter la tranche de tomate, une tranche de faux-mage et terminer par l'autre toast, piquer avec un joli cure-dent pour la présentation

---

---