

TERRINE DE NOIX DE CAJOU AUX

ÉPICES

Noix de cajou 250 g
Épices à pain d'épices 1,5 càc rase
Muscade à râper 1 càc rase
Poivre noir à moudre 1 càc rase
Piment de Cayenne 1 pincée
Levure maltée 1 càs bombée
Miso brun 1 càs bombée
Miso blanc 1 càs bombée
Huile de coco désodorisée 100 g
Porto 2 càs

Mixer les noix de cajou en une poudre très fine, puis ajouter les ingrédients secs (les 5 suivants), remixer et ajouter le reste des ingrédients, remixer afin d'obtenir une purée semi liquide de texture lisse.

Versez dans un petit moule à cake chemisé de papier sulfurisé en tassant bien et mettre au réfrigérateur pendant au moins 3 heures ou au congélateur 1/2 heure.

Voir recette équivalente p 367.

"FAUX-GRAS"

Purée de noix de cajou 250 g
Épices à pain d'épices 1,5 càc rase
Muscade à râper 1 càc rase
Poivre noir à moudre 1 càc rase
Piment de Cayenne 1 pincée
Levure maltée 1 càs bombée
Miso blond de pois chiches (ou un autre de la marque Kura ou un mélange de blanc et de brun) 40 g
Huile de coco désodorisée 100 g
Porto 2 càs

Mixer ou mélanger manuellement ou avec un robot la purée de noix de cajou avec les autres ingrédients secs.

Ajouter les ingrédients humides et remixer ou mélanger afin d'obtenir une purée semi liquide de texture lisse.

Versez dans un petit moule à cake chemisé, bien tasser et mettre au réfrigérateur pendant au moins 3 heures (une nuit au mieux) ou au congélateur 1/2 heure.

Voir recette équivalente p 296.