FROMAGE DE CAJOU AU PAPRIKA FUMÉ

1 tasse (259ml) de cajous crus trempés 4 heures rincés et égouttés  
1/2 tasse (85 ml) d’eau  
½ tasse de carottes tranchées et cuites à la vapeur   
Jus d’un demi citron  
½ c. à thé (2.5ml) d’ail en poudre

½ c. à thé d’oignon en poudre  
½ c. à thé (2.5) ml de paprika fumé  
½ c. à thé (2.5ml) de sel Hymalaya  
  
Mettre le tout dans un mélangeur jusqu’à ce que le  
mélange soit crémeux.

PARMESAN VÉGÉTAL

1 tasse de noix de brésil

½ c. à thé d’ail en poudre

½ c. à thé de basilic séché

½ c. à thé d’oignon en poudre

1 ml de sel

1 ml de curcuma ou paprika

Réduire en poudre dans un robot culinaire. Se conserve au frigo dans un pot en vitre.