DÉLICIEUX PÂTÉ AUX NOIX DE GRENOBLE

1 tasse de noix de Grenoble trempées entre 4 et 8 heures RINCER ET ÉGOUTTER

¼ tasse de persil frais haché

1 c. à table d’huile d’olive

1 c. à table de jus de citron frais pressé

1 c. à table de Shoyu (tamari biologique sans gluten)

2 à 3 c. à table d’eau

Au robot, hacher noix et persil. Ajouter le reste des ingrédients et mélanger une bonne minute pour faire une belle pâte lisse.

Si vous n’utiliser pas de shoyu, vous pouvez mettre un peu de sel et 1 c. à table d’eau en plus.