

Fauxmages vegan

Plusieurs recettes de fauxmages vegan

1. Un fauxmage de l'Est
2. Un fauxmage a raclette

1 - Fauxmage de l'Est

Recette récupérée dans une cantine Vegan de l'Est

Ingrédients

- 95cl de lait végétal
- 5cl de lait végétal
- 4g d'agar-agar
- 2 verres (25cl) de levure de bière
- Sel
- Colorant (genre curcuma)
- 2cs d'ail semoule
- 4 cl de liquide de lacto-fermentation (ou vinaigre des cornichons) (pour l'acidité)
- 8 cubes de soja fermenté
- 80g de fécule de pomme de terre

Recette

Étape 1

Mélanger l'agar-agar dans les 95cl de lait. Ajouter la levure de bière.

Ajouter le sel, colorant, ail semoule, liquide de lacto fermentation, soja fermenté et bien mélanger.

Étape 2

Cuire en mélangeant régulièrement sans faire bouillir.

Étape 3

Ajouter au 5cl de lait restant la fécule de pomme de terre.

Mélanger et y ajouter un peu du mélange qui chauffe et remélanger

Étape 4

Verser dans le mélange qui chauffe et continuer de cuire jusqu'à obtenir la consistance idéale (dure à mélanger, fait des fils comme du gruyère fondu)

Étape 5

Faire refroidir dans un moule rectangulaire sur une épaisseur d'environ 3 à 4 cm dans un endroit bien frais.

2 - Fauxmage a raclette

Recette récupérée dans un livre de recette fancy

Ingrédients

- 300ml de lait végétal
- 3 càs de vin blanc
- 1/2 càc de sel
- 1 càs de levure maltée
- 2 càs d'huile neutre
- 3 càs de purée de noix de cajou
- 1/4 de càc d'ail en poudre
- 1/2 càc d'oignon séché semoule
- 2 càs de tapioca
- 2g d'agar-agar

Recette

1. Verser tous les ingrédients dans le bol du mixeur et mixer à pleine puissance pour obtenir une texture lisse et homogène
2. Verser dans une casserole et porter à feu moyen-vif en mélangeant à l'aide d'un fouet. Le mélange va épaissir, mélanger alors à l'aide d'une spatule souple. Lorsque le mélange commence à bouillonner au fond, mélanger bien vigoureusement pendant 1min puis sortir du feu.
3. Verser dans un moule, un petit plat ou une petite boîte hermétique et placer au frais pour 4 à 6h.
4. Avant de servir, démouler sur un plat, une assiette ou une petite planche à découper et couper des tranches d'environ 5mm d'épaisseur.
5. Peut servir en raclette, en gratin ou autre.

Revision #2

Created 2 May 2024 10:28:02 by Aubergedenarse

Updated 28 August 2025 09:51:48 by Aubergedenarse