

Sauce fromagère vegan

Recette récupérée dans l'Est de la France

Ingrédients

- 250ml de crème soja
- 3 cas de levure malté
- 1 cas de purée de cajou
- 1 cas de miso blanc
- 0,5 cac de moutarde
- 0,5 cac de sel (moins !)
- de l'ail moulu
- des oignons séchés

Recette

Étape 1

Mixer le tout

Étape 2

Cuire quelques minutes à feu vif

Revision #1

Created 2 May 2024 10:34:56 by Aubergedenarse

Updated 2 May 2024 10:36:41 by Aubergedenarse