

Temps de cuisson : 15-18 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de trempage : 30 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 4 à 6 portions



Mac and cheese végane

Ingrédients :

- 375 grammes de macaroni Catelli Smart
- 1 tasse de noix de cajou
- 2 carottes moyennes
- ½ tasse de lait de cajou
- 6 c. table de levure alimentaire
- 1 c. table de jus de citron
- 1 ½ c. thé de moutarde de Dijon
- 1 c. thé de poudre d'ail
- 1/8 c. thé de curcuma
- 1/8 c. thé de paprika
- ½ c. thé de sel
- 1/2 tasse d'eau chaude
- Poivre
- Persil, haché au goût

Marche à suivre :

1. Laisser tremper les noix de cajou pendant 30 minutes dans l'eau chaude.
2. Peler et couper les carottes en rondelles.
3. Faire chauffer de l'eau dans un petit chaudron et faire cuire les carottes.

4. Cuire les macaronis selon les instructions sur la boîte. Une fois les pâtes cuites, égoutter et réserver.
5. Mettre les noix, les carottes cuites, le lait de cajou, la levure alimentaire, le jus de citron, la moutarde, la poudre d'ail, le curcuma, le paprika, le sel et l'eau chaude dans un robot culinaire ou un mélangeur.
6. Réduire en purée lisse.
7. Chauffer la sauce dans un chaudron et ajouter les pâtes. Bien mélanger. Saler et poivrer au goût. Parsemer de persil.