


## Crème de noix de cajou épicée



200 g de noix de cajou  
50 g de graines de tournesol  
2 gousses d'ail (fumé)  
50 ml de bouillon de légume  
50 ml de jus de pomme  
50 ml de lait végétal  
2 cuillers à soupe d'huile de noix  
2 cuillers à soupe de gomasio  
1/2 cuiller à café de cumin  
1 cuiller café de tabasco

*A préparer la veille de la dégustation*

Trempez dans de l'eau fraîche (filtrée) les noix de cajou et les graines de tournesol pendant au moins 4 h et rincez.

Dans un petit mixer ou blender,  
mettez les noix et graines égouttées,  
ajoutez les gousses d'ail, dégermées si nécessaire,  
le jus de pomme,  
le bouillon,  
le lait végétal  
et l'huile d'olive,

ajoutez le gomasio, le cumin et le tabasco.  
Mixez le tout jusqu'à une consistance fine. Réservez dans un bocal fermé  
jusqu'au lendemain,  
pour laisser les saveurs se développer.