

Feta Vegan sans Tofu



Pour 1 fromage de 300g, il vous faut :

- 300g de noix de cajou
- 2 gousses d'ail
- 2 c.s. de levure maltée
- 3 c.s. d'huile d'olive
- 2 c.c. de sel fin
- 120g de vinaigre de pomme
- 70g d'eau

Temps de repos : 14 heures - Temps de préparation : 10 min - Cuisson : 30 min

1. 2 heures avant. **faire tremper** les noix de cajou dans de l'eau bouillante.
2. Jeter l'eau de trempage sur les fleurs. **Mixer** les noix de cajou avec 70g d'eau neuve, l'huile d'olive, le sel, le vinaigre de pomme, les gousses d'ail écrasées, la levure maltée pour obtenir une texture humide identique à de l'Okara.
3. **Versez dans un filet** ou une passoire avec une grande gaze épaisse. Rassemblez la gaze ou le filet et serrez sur le haut pour **extraire du jus**. Laisser toutefois un peu d'humidité.
4. **Laisser égoutter** une nuit au frigo.
5. Le lendemain, démouler le fromage et le **faire cuire au four** pendant 30 min à 170°. Sortir du four quand une légère croûte dorée se forme à la surface.