

# Parmesan végétal



QUANTITÉ

1 pot



PRÉPARATION

5 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

Aucune

## CE QU'IL VOUS FAUT

- 200g de noix de cajou
- 100g de levure maltée
- ½ cuillère à café de sel
- 2 cuillère à café d'ail semoule



Placez tous les ingrédients dans le bol de votre mixer ou de votre blender.

Mixez finement.

Placez le parmesan végétal dans un bocal hermétique en verre.