

Recette Nord Américaine

MACARONI AND CHEESE VEGAN

RECETTE VEGAN SANS LACTOSE





Mac'n Cheese Vegan

- **3 tasses de macaronis secs**
- **1 boîte de lait de coco**
- **1 1/4 tasse d'eau**
- **1/4 de tasse de flocons de levure**
- **2 cuillères à café de sel**
- **1/2 tasse de noix de cajou crues**
- **1/4 de tasse de piments**
- **3 cuillères à soupe de jus de citron**
- **1/4 de tasse de poudre d'arrow-root**
- **1 cuillère à café de poudre d'oignon**



1) Faire cuire les macaronis dans 5 quarts d'eau bouillante (avec 2 cuillères à café de sel) jusqu'à ce qu'ils soient mous.

2) Pendant ce temps, mixer les autres ingrédients pendant environ 2 minutes jusqu'à ce que le mélange soit très lisse.

3) Ajouter les macaronis cuits et égouttés dans la marmite et faire cuire ensemble jusqu'à épaississement, en remuant doucement.

4) Couvrir et laisser reposer 5 à 10 minutes avant de servir, ou mettre dans une casserole huilée, recouvrir de chapelure assaisonnée et cuire au four.