

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.