

super simple



Tzatziki de cajou

Faire tremper 250g de noix de cajou, 30 minutes dans de l'eau de source

Laver le concombre et le débiter en fines baguettes (râpe)

Le laisser égoutter dans une passoire

Mixer les noix de cajou avec la moitié de leur eau,
pour avoir une crème de consistance « fromage blanc »

Ajouter un peu d'eau si nécessaire

Et de l'ail écrasé si vous le souhaitez

Assaisonner et mélanger le tout

Bon appétit !