

# Parmesan vegan



## Ingrédients :

- 100g de noix décortiquées
- 100g de noix de cajou (non salées, non grillées)
- 4 cuillères à soupe de levure nutritionnelle
- une pincée de sel
- un peu d'ail en poudre

→ Mixer tous les ingrédients à l'aide d'un blender, hachoir électrique ou robot jusqu'à obtenir de toutes petites miettes.

Quelques secondes suffisent, pas plus, sinon les miettes finissent par se coller entre elles.

Vous pouvez ensuite stocker votre parmesan vegan dans un bocal en verre pour une meilleure conservation.