

Comment réaliser des fauxmages de cagou

Ingrédients : noix de cagou, capsules de probiotiques, du psyllium blond en poudre, sel, poivre (facultatif) herbes et épices pour la réalisation finale.

- 1) laisser trempé vos noix de cagou 6 à 8 heures
- 2) Rincer les, puis mixé les noix de cagou avec un très peu d'eau dans la quelle vous aurez mis un peu de sel, mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse très ferme.
- 3) Mettre les capsules de probiotiques (1 pour 100 gr de noix de cagou), mettre le psyllium en poudre (1 cuillère à café rase pour 100 gr de cagou), je mets au fond des moules des herbes ou mon mélange d'épices pour que le fauxmage n'adhère pas au fond , le démoulage sera plus facile, et remixer le tout quelques secondes.
- 4) Mettre votre mélange dans des moules (en silicone c'est moins adhérent), et laissez vos fauxmage une journée à température ambiante.
- 5) Le lendemain mettre vos moules au congélateur de 20 à 30 minutes, puis une fois le temps écoulé démoulé vos fauxmage.
- 6) Les roulés dans un mélanges d'herbes, d'épices selon vos goûts.

Voilà vos fauxmage sont prêts pour un long affinage ou être déguster frais, pour l'affinage les laissés à température ambiante, sinon ce conserve longtemps au frigos.

Bonne dégustation !!!!!

