
Crumesan pour la lasagne *pura vida*

ACCOMPAGNEMENTS

Préparation : 5 minutes

Cuisson : –

Rendement : 150 g ou 1 tasse

Ingrédients	Quantité		Méthode
	Métrique	Impérial	
Noix du Brésil	140 g	1 tasse	Mettre tous les ingrédients dans le robot culinaire et broyer brièvement par à-coups afin d'obtenir une texture hachée mais croquante.
Ail	Au goût		
Sel de mer	Au goût		Se conserve 2 semaines au réfrigérateur dans un contenant hermétique.
Poivre moulu			

Fromage ricotta de macadamia pour la lasagne *pura vida*

ACCOMPAGNEMENTS

Préparation : 10 minutes

Cuisson : –

Rendement : environ 350 g (1 2/3 tasse)

Ingrédients	Quantité		Méthode
	Métrique	Impérial	
Noix de macadamia	220 g	1 1/3 tasse	Au robot culinaire, réduire en petits morceaux les noix de macadamia.
Jus de citron	30 ml	2 c. à soupe	
Eau	80 ml	1/3 tasse	Ajouter les ingrédients restants et broyer quelques secondes pour créer une émulsion. Le fromage deviendra blanc et crémeux avec de petits morceaux de noix croquants.
Sel de mer	2,5 ml	1/3 c. à thé	
Poivre noir moulu	Au goût		Se conserve 2 semaines au réfrigérateur dans un contenant hermétique.
Ail			