Espectacular formatge crema vegà a les fines herbes



Aquest meravellós formatge de crema d'anacard és tan deliciosament cremós i untable, i ple d'herbes delicioses que no et creuràs que és vegà!

Ens hem atrevit a provar de fer més formatges i aquest no li fa gens de sombra al formatge cremós d'herbes els no vegetarians ni vegans.

Cada dia em sorprèn més les possibilitats que ofereixen els anacards. M'ho passo pipa provant nous tipus de formatge.

Sense gluten, vegà

Formatge crema vegà a les fines herbes

Per 6 racions
Temps: Temps total 50 hores: Temps de preparació 10 minuts, Temps de cuina 0 minuts, Temps de repòs 49 hores i 50 minuts.

Ingredients:

- 1 1/2 tasses d'anacard crus, tallats per la meitat si els anacards sencers (remullats durant la nit)
- 4 cullerades de vinagre de sidra
- 2 cullerades de suc de llimona
- 1 culleradeta de ratlladura de llimona
- 3 cullerades d'aigua, més aigua per remullar els anacards
- 3 cebes tendres, tallades a daus
- 2 cullerades de cibulet picat
- 3 cullerades de julivert de fulla plana picat
- Un bon pessic de sal marina
- Un bon pessic de pebre negre mòlt fresc



Elaboració:

PAS 1: Poseu els anacards en remull amb aigua a la nevera durant la nit, o fins a 24 hores. Al matí, escorreu i esbandiu els anacards i afegiu-los a una batedora o processador d'aliments amb el vinagre de sidra, el suc de llimona i l'aigua, barregeu-los fins que sigui el més homogeni possible afegint-hi també 2 cullerades d'aigua si cal.

PAS 2: Poseu el puré d'anacard a un bol i afegiu-hi els ingredients restants.

PAS 3: Folreu un tamís petit de 18cm amb un drap de formatge i col·loqueu el tamís sobre un bol.

PAS 4: Afegiu-hi la barreja d’anacard, alliseu la part superior i doblegueu amb cura els costats del drap de formatge.

PAS 5: Deixeu reposar unes dues hores i llenceu el líquid que s’ha escorregut al bol.

PAS 6: Deixeu-ho a la nevera tota la nit perquè s’escorri encara més aigua i que el formatge cremós endureixi.

PAS 7: Després de deixar reposar tota la nit, desplega amb cura el drap de formatge i gira la cúpula de formatge crema d’anacard en un plat. Serviu amb galetes salades o crostini.

Bon profit!

