



Tartine de purée de cajou & de poire

Ingrédients :

- 50 g de noix de cajou (non grillées et non salées)
- 800 g poire
- 1 jus de citron
- Sirop d'agave à votre goût

Préparation :

- Faire tremper les noix de cajou dans de l'eau chaude au moins 1 heure à une nuit.
- Peler une poire et découper là en morceaux, passer là au jus de citron pour pas qu'elle brunisse.
- Tout mettre dans le bol du mixeur.
- Rajouter éventuellement du sirop d'agave à votre goût selon la variété et la maturité des poires.
- Mixer jusqu'à obtention d'une texture lisse (plus facile si les cajous ont macéré longtemps).
- Mettre le beurre dans un pot et conserver au frigo. Il est tartinable sur tout type de pain.