

Mayonnaise vegan (sans oeufs)

Pour 350g de mayonnaise vegan

250g de tofu soyeux

50g de purée de noix de cajou

50g de moutarde forte

Sel et poivre.

Facultatif : une pincée de curcuma pour une belle couleur jaune

1. Mettre tous les ingrédients dans un petit robot et mixer. Saler et poivrez à votre convenance et mixer à nouveau.

Variantes : A partir de cette recette, il vous est très facile de proposer plein de sauces différentes

Sauce rouille : Avec une cuillère à soupe de concentré de tomates et du piment en poudre

Aioli : Mixer avec 2 gousses d'ail

Aux herbes : avec l'équivalent de 3 CS d'herbes fraîches cerfeuil, ciboulette, persil, ...

Au curry : pour des samoussas par exemple : une cuillère à café de curry poudre ou en pâte

Façon sauce yaourt crémeuse : rajouter un yaourt nature, une échalote et des herbes ciselées : magnifique avec des falafels, des boulettes de haricots rouges, dans un burger ou un croque monsieur.

Aux algues : ajouter 1 CS à soupe d'algues séchées en paillettes ou fraîches hachées finement