



## INGRÉDIENTS

- ail : 1 gousse
- bouillon végétal : 1/2 càc
- chou rave : 1
- échalote : 1
- noix de cajou : 1 poignée
- gingembre : 1/2 pouce
- huile d'olive : 2 càs
- vinaigre de cidre : 1 càs
- moutarde : 1 càc
- poivre, sel éventuellement

Pour un grand bol

## MOUSSE DE CHOU RAVE

Préparation 15 min

### PRÉPARATION

1/ épluchez le chou-rave, l'échalote, l'ail et découpez-les en morceaux.

2/ cuisez le tout à la vapeur pendant 10 min avec le gingembre.

3/ mixez tous les ingrédients en ajoutant les noix de cajou jusqu'à obtention d'une mousse. Rectifiez éventuellement la consistance avec un peu d'eau.

Délicieux pour tremper des légumes crus à l'apéro ou comme accompagnement de viandes, poissons, céréales et légumes

+32 494 27 38 52 / [patricia@mynunu.be](mailto:patricia@mynunu.be) /  [nunu.nounou](https://www.instagram.com/nunu.nounou)

nüni  
*[now-now]*

