CRÈME DE TOMATE CRUE

Extrait du livre de Crudessence p. 41

½ tasse de cajou cru trempés 4 heures et rincés

1 ½ tasse de tomates coupées en dés et épépinées

1 ¼ tasse de carotte crues poupées en dés

¼ tasse de persil haché

Jus d’un demi citron

2 ml de sel

2 c. à thé de poudre de chili

1 ½ tasse d’eau chaude.

Mettre le tout au mélangeur et jusqu’ consistance crémeuse. Faut que les cajous soient complètement en purée et que ça donne une belle crème.