



2 et 1/2 tasses (250 g) de cheddar râpé

2 branches de céleri

Une bonne poignée de persil

1 et 1/2 cuillères à thé (7,5 ml) de curry de Bombay

Mayonnaise, quantité selon la consistance voulue

1 et 1/4 tasses (185 g) de noix de cajou grillées

2 oignons verts

Aneth sec

2 gousses d'ail hachées

Mettre tous les ingrédients dans le robot culinaire et pulser jusqu'à obtenir une texture grumeleuse.

En ajoutant + de mayonnaise, on obtient une consistance plus lisse, idéale pour les canapés.