

## Pesto fanes de carottes aux noix de cajou



Préparation : 15'

Matériel : un mixeur ou blender

### Ingrédients pour 6 personnes :

- les fanes de 2 bottes de carottes bio
- 40 g de noix de cajou non salées ( ou d'amandes)
- 40 g de parmesan râpé
- 3 gousses d'ail
- 70 ml d'huile d'olive
- Sel, poivre

### Préparation :

- Lavez et séchez soigneusement les fanes de carottes. Éliminez les tiges et les feuilles abîmées ou jaunies .

- Mettez les fanes dans un bol mixeur, ajoutez le parmesan , les gousses d'ails dégermées et coupées en morceaux, l'huile d'olive et les noix de cajou.

Mixez pour obtenir une texture assez homogène .

- Salez (attention, le fromage est déjà salé ) et poivrez selon votre goût .
- Si nécessaire, rectifiez les proportions d'huile et de fromage pour une texture et une saveur correspondant à vos goûts et à l'utilisation que vous souhaitez en faire.
- Versez dans un bocal et conservez au réfrigérateur (4 à 5 jours ). Le pesto va prendre une couleur vert olive en s'oxydant, mais ceci n'est pas un signe d'altération du pesto.

Servez en tartinade sur du pain grillé, en sauce pour des pâtes, pour relever un plat...