

Pesto de fanes de radis



Préparation : 30'

Matériel : 1 couteau + 1 cuillère en bois + 1 mixer

Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 botte de fanes de radis
- 2 à 4 gousses d'ail suivant le goût
- 1 citron
- 2 petite poignée de fruits à coques (noisettes ou amandes)
- 10 cs à 20 cs d'huile d'olive suivant consistance désirée
- 4 cs de parmesan
- sel, poivre

Préparation :

- Bien laver les fanes de radis
- équeuter les fanes et les mettre dans le mixer. Ajouter l'ail hachée dans le bol
- ajouter les fruits à coques, le parmesan, le sel et un peu d'huile d'olive
- mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène et racler de temps en temps le bol
- ajouter l'huile au fur et à mesure de la consistance désirée

Pour varier les goûts, il est possible d'utiliser d'autres huiles (noix, sésame)

A déguster avec du pain, des pâtes ou encore avec les radis en apéro