

PESTO aux FANES de RADIS



POUR UN BOCAL :
les fanes bien vertes d'une
botte de radis
1 gousse d'ail
40grs de pignons de pin ou
autre (amande, pistache...)
40 grs de parmesan (du fromage
râpé fera l'affaire)
de l'huile d'olive 5 à 10 cl selon
consistance
une pincée de sel et de poivre

Equeuter les radis. Couper la tige (amertume) et laver les feuilles

Mettre dans le bol d'un mixeur (blender ou autre) les fanes, la gousse
d'ail, les pignons, le parmesan
Commencer à mixer

Ajouter l'huile d'olive

En fonction de la consistance souhaitée et de son utilisation
En tartine pour l'apéro, elle sera comme une pâte à tartiner (5 cl)
pour parfumer des pâtes ou légumes elle sera un peu plus fluide (8 à 10 cl)

Goûter votre préparation avant d'ajouter le sel et le poivre

Il ne vous reste plus qu'à la mettre dans le bocal et à la consommer

Se conserve plusieurs jours au frais