



Pesto de fanes de radis

Description

Ce pesto est parfait avec des pâtes, des pommes de terre vapeur, en apéro sur des toasts, un filet de poisson!.



Ingrédients

- **Les fanes (sans les tiges) d'une botte de radis** : Lavez très soigneusement les fanes, essorez-les et séchez-les
- **1 gousse d'ail hachée** (ou 2 si vous appréciez l'ail)
- **20 g de poudre d'amandes ou pignons de pin ou noix, noix de cajou, noisettes.**
- **30 g de parmesan râpé.**
- **1 cuillère à soupe de jus de citron (ou 2)**
- **Huile d'olive**

Préparation

- **Placez tous les ingrédients dans votre mixer**, ajoutez l'huile au fur et à mesure, la quantité d'huile est variable selon la consistance que vous aurez choisie. Goûtez le pesto au fur et à mesure des ajouts, afin d'ajuster l'assaisonnement et la texture.
- Ajoutez du sel et du poivre
- Ajoutez éventuellement de l'eau si vous voulez un pesto plus liquide.
- Ajoutez du sel et du poivre
- Versez dans un pot en verre à couvercle et servez au frais.

Ce pesto se conserve quelques jours au frais, si vous faites bien attention à recouvrir le dessus avec de l'huile.

Remarque

Vous pouvez mélanger les fanes de radis soit avec des feuilles de basilic ou avec du persil ou de la roquette.

Les fanes de radis se conservent 1 jour au frigo. Au-delà, elles risquent de se flétrir.

Categorie

1. recettes de cuisine
2. SRHGx

Tags

1. fanes de radis
2. pesto
3. radis

date création

9 avril 2023

Auteur

cblancke