

Pesto de fanes de radis

Description

default watermark

Ce pesto est parfait avec des pÃ¢tes, des pommes de terre vapeur, en apÃ©ro sur des toasts, un filet de poissonâ?¦.



IngrÃ©dients

- **Les fanes (sans les tiges) dâ??1 botte de radis** : Lavez trÃ¨s soigneusement les fanes, essorez-les et sÃ©chez-les
- **1 gousse dâ??ail hachÃ©e** (ou 2 si vous apprÃ©ciez lâ??ail)
- **20 g de poudre dâ??amandes ou pignons de pin ou noix, noix de cajou, noisettes.**
- **30 g de parmesan rÃ¢pÃ©.**
- **1 cuillÃ¨re Ã soupe de jus de citron (ou 2)**
- **Huile dâ??olive**

PrÃ©paration

- **Placez tous les ingrÃ©dients dans votre mixer**, ajoutez lâ??huile au fur et Ã mesure, la quantitÃ© dâ??huile est variable selon la consistance que vous aurez choisie. GoÃ»tez le pesto au fur et Ã mesure des ajouts, afin dâ??ajuster lâ??assaisonnement et la texture.
- Ajoutez du sel et du poivre
- Ajoutez Ã©ventuellement de lâ??eau si vous voulez un pesto plus liquide.
- Ajoutez du sel et du poivre
- Versez dans un pot en verre Ã couvercle et rÃ©servez au frais.

Ce pesto se conserve quelques jours au frais, si vous faites bien attention Ã recouvrir le dessus avec de lâ??huile.

Remarque

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

default watermark

Les fanes de radis se conservent 1 jour au frigo. Au-delÃ , elles risquent de se flÃ©trir.

Categorie

1. recettes de cuisine
2. SRHGx

Tags

1. fanes de radis
2. pesto
3. radis

date crÃ©Ã©e
9 avril 2023
Auteur
cblancke