

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 poissonâ€l.



# Ingrédients

- Les fanes (sans les tiges) d'1 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 cuillÃ"re 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 A couvercle et rA©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 mélangez 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. atermark

### Categorie

- 1. recettes de cuisine
- 2. SRHGx

#### Tags

- 1. fanes de radis
- 2. pesto
- 3. radis

date créée 9 avril 2023 Auteur

cblancke