

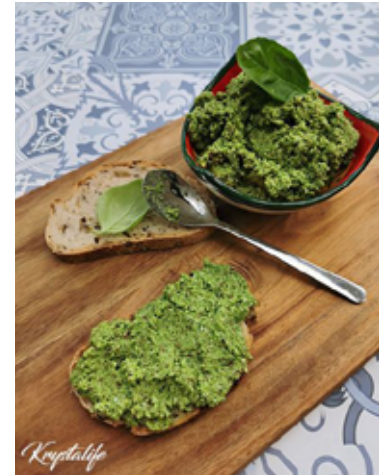


Pesto de fanes de radis

Préparation : 5 min | Temps total : 5 minutes

Ingrédients :

- Les fanes d'une botte de radis : 60-80g environ
- 60g de poudre de noisettes
- 50g de poudre de parmesan
- 4 c.à.s d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- sel à votre convenance
- facultatif : 10 feuilles de basilic pour ajouter une saveur supplémentaire



Préparation:

1/ Mettez tous les ingrédients dans votre robot mixeur et mixer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et d'une texture proche du pesto.

2/ Réservez votre pesto de fanes de radis au frais avant la dégustation.

Ce pesto se conserve dans un petit bocal plusieurs jours au réfrigérateur.

Bon appétit!