



Pesto de fanes de radis



Ingrédients

- 2 poignées de fanes de radis lavées
- 40 g d'amandes blanches
- 70 ml d'huile d'olive
- 1 cuil. à soupe de jus de citron
- 1 gousse d'ail
- 2 cuil. à soupe de parmesan râpé
- 2 pincées de sel
- 3 tours de moulin à poivre noir (ou pincées)

Instructions

- Laver et sécher les fanes de radis.
- Les placer dans le bol du robot mixeur avec tous les ingrédients.
- Mixer le tout jusqu'à obtenir une belle texture de pesto.
- Utiliser dans une (ou des) recette(s) ou mettre dans un pot et utiliser rapidement. (Si la texture se fige un peu au frais il suffit de le faire chauffer doucement.)