

## PESTO DE FANES



PREP.



10'

## Ingrédients



- 1 botte de fanes de radis ou de carottes
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- le jus d'1/2 citron
- 40g de parmesan
- 40g de pignon de pin, d'amande ou de noix
- sel et poivre

## Préparation

- Rincez les fanes, retirez les tiges.
- Mixez tous les ingrédients.
- Conservez au frais jusqu'à deux semaines. (Vous pouvez également le congeler dans un bac à glaçon, vous pourrez ainsi l'utiliser au fur et à mesure de vos besoins.)



- N'hésitez pas à faire un mélange de fanes et à varier les fruits à coque.
- Ce pesto assaisonne aussi bien des pâtes, qu'un sandwich, une pizza ou encore une soupe.

