



PESTO DE FANES



INGRÉDIENTS:

(Pour 1 pot)

- Une petite botte de fanes (de carottes, de radis, etc)
- 50 g. d'oléagineux entiers ou en poudre suivant la puissance de votre blender (pignons de pin, ou amandes, ou graines de tournesol, etc)
- 1 gousse d'ail
- 20 cl. d'huile d'olive
- Sel / Poivre

RECETTE:

1 - Bien laver les fanes, puis les hacher grossièrement.

2 - Dans un blender, mettre les oléagineux de votre choix, et commencer à mixer. Ajouter une poignée de fanes, l'ail et la moitié de l'huile d'olive pour ne pas surchauffer le mixer. Ajouter au fur et à mesure l'huile et les fanes restantes.

3 - Une fois tous les ingrédients dans le blender, mixer une bonne minute pour que la pâte soit la plus homogène et onctueuse possible.

4 - Saler, poivrer et c'est prêt !