

# Fiche

## Recette pour faire du Pesto de fanes de radis / carottes



### Matériel

- Un blender ou un mixeur
- Un contenant en verre

### Ingrédients

- les fanes d'une botte de carottes ou de radis ou de betteraves
- 1 gousse d'ail
- 1 poignée de graines de courge et/ou de tournesol ou de noix ou d'amandes ou de noisettes
- 125 ml d'huile d'olive
- sel, poivre

### Préparation

- Placer dans un blender les fanes de carottes hachées grossièrement, l'ail et les graines de courges (ou les noix ou amandes). Saler et poivrer. Réduire le mélange en purée.
- Continuer à mixer tout en versant lentement l'huile d'olive en filet dans le bol jusqu'à obtenir la consistance désirée (pensez à racler les parois du mixer de temps en temps).
- Verser le pesto dans un contenant, rajouter une fine couche d'huile d'olive afin de conserver ce dernier. Fermer le contenant et réserver au réfrigérateur.

→ Cette recette se décline à l'infini en fonction des fruits/légumes de saisons