



PESTO AUX FANES DE RADIS

Les fanes de radis ont un goût entre le cresson et les orties, mais en plus doux. Elles peuvent être un peu râpeuses, donc elles ne se prêtent pas vraiment aux salades, mais on peut en mettre dans les soupes et les gratins, les pâtes, et en faire des pesto.

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :

- ◆ 250G DE FANES DE RADIS (ÉQUIVALENT À 2 BOTTES ACHETÉES)
- ◆ 200ML D' HUILE D' OLIVE
- ◆ 80ML D' HUILE DE NOISETTE
- ◆ 80ML D' HUILE DE COLZA
- ◆ 80G DE GRAINES DE TOURNESOL
- ◆ 140G DE NOIX DE CAJOU NON SALÉES
- ◆ 5 CUEILLÈRES À SOUPE DE LEVURE MALTÉE
- ◆ 2 PINCÉES DE SEL



ÉTAPES DE FABRICATION :

- ◆ NETTOYEZ ET ÉGOUTTEZ LES FANES DE RADIS, PUIS ESSOREZ-LES ET HACHEZ-LES GROSSIÈREMENT.,
- ESSAYEZ DE CUISINER LES FANES LE JOUR DE VOTRE ACHAT OU CUEILLETTE, CE SERA MEILLEUR, METTEZ LES FANES FLÉTRIES OU JAUNES AU COMPOST -
- ◆ METTEZ TOUS LES INGRÉDIENTS DANS UN BLENDER, EN COMMENÇANT PAR LES LIQUIDES. VOUS POUVEZ AUSSI UTILISER UN MIXEUR PLONGEANT.
- ◆ MIXEZ TOUS LES INGRÉDIENTS JUSQU'À CE QUE L'ENSEMBLE DEVIENNE UNE PÂTE CRÉMEUSE ET HOMOGÈNE. AJUSTEZ L'ASSAISONNEMENT ET LA CONSISTANCE SI NÉCESSAIRE.
- POUR ÉPAISSIR, AJOUTER DES GRAINES, POUR DÉSÉPAISSIR, AJOUTER DE L' HUILE-
- ◆ VERSER DANS UN POT ET METTEZ AU FRAIS SI VOUS SOUHAITEZ LE SERVIR AVEC DES CRUDITÉS OU SUR UNE TRANCHE DE PAIN, EN COUVRANT LE POT. VOUS POUVEZ AUSSI LES CONGELER POUR LES UTILISER PLUS TARD.

