

Pesto aux fanes de radis



Accompagnement **Facile**

Préparation : 10 mn

Amateurs de pesto et de fanes de radis, cette recette est pour vous.... C'est une variante de la traditionnelle recette du pesto. Elle est toute aussi simple à préparer et peut de la même façon, accompagner à merveille vos pâtes.

Ingrédients

- 1 bouquet de fanes de radis
- 50 g de parmesan
- 50 g de poudre d'amandes
- 3 branches de persil
- 2 gousses d'ail
- 3 cs d'huile d'olive
- 2 cs d'huile de colza
- sel
- piment d'espelette

Préparation

- 1 Laver et essorer les fanes de radis.
- 2 Les placer dans le bol du mixeur. Ajouter la poudre d'amandes, le persil, le parmesan, l'ail, le piment d'Espelette et mixer.
- 3 Ajouter les huiles et continuer à mixer. On obtient une émulsion très parfumée que vous pouvez utiliser tout de suite.
- 4 Le pesto s'accommode parfaitement avec un plat de pâtes fraîches ou de beaux légumes grillés, mais aussi avec de la viande ou du poisson.
- 5 Le pesto ne se conserve que 2 ou 3 jours au réfrigérateur dans un pot ajusté à la quantité et recouvert d'un filet d'huile d'olive qui le protégera de l'air. Pour une conservation plus longue, mettez-le directement au congélateur.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

