

Pesto de fanes

Pour un petit bocal

Les fanes d'une botte de radis

Quelques feuilles de basilic

50 à 80 g de parmesan (ou poudre d'amande)

4 à 6 c. à s. d'huile d'olive

2 gousses d'ail

Sel

Recette très rapide à faire dès que l'on a une botte de radis. Quelques feuilles de basilic, de l'ail, du parmesan et le tour est joué !

Se consomme avec les pâtes, mais aussi le riz et les légumes

Lavez les fanes de radis et les feuilles de basilic et essorez-les. Épluchez les gousses d'ail et dégermez-les. Râpez le parmesan.

Mixez très finement les fanes avec l'ail et l'huile d'olive pour obtenir une pâte humide. Salez. Ajoutez le parmesan.

Mélangez bien le tout et conservez dans un petit bocal en verre en tassant bien le pesto de manière à ce qu'une fine couche d'huile le recouvre.