

Pesto aux fanes de carottes



6 pour personnes



10' préparation

Niveau
FACILE

Ingrédients

- Fanes d'une botte de carottes
- 80 ml d'huile d'olive
- 2 gousse d'ail ou aillet
- 40g de graines de courge ou tournesol ou noisettes ou pignons
- 60g de parmesan



1 Faites griller les graines de courges (ou autres graines de votre choix) dans une poêle sans matières grasses.

2 Lavez les fanes de carotte, coupez les tiges dures, ne laissez que le morceau de tige avec des feuilles. A l'aide d'un blender ou d'un robot, mixez les fanes de carotte, l'huile d'olive, l'ail pelé et dégermé, les graines de courges et le parmesan. Mixez bien jusqu'à ce que la consistance soit bien uniforme.

3 Placé au frais, ce pesto se conserve environ une semaine, mais vous pouvez également congeler le pesto en le mettant dans un bac à glaçon et ainsi faire des portions facilement utilisable. Au congélateur il se conserve environ 6-8 mois.

Vous pouvez utiliser le pesto pour accompagner des pâtes, mettre dans un cake salé, faire des petite tartines pour l'apéro, ect.

Bon appétit !

