

## PESTO FANES DE RADIS



15' PRÉPARATION

NIVEAU  
FACILE

### INGRÉDIENTS

- UNE PETITE BOTTE DE FANES DE RADIS
- 50 G D'OLÉAGINEUX ENTIERS OU EN POUDRE SUIVANT LA PUISSANCE DU BLENDER (PIGNONS DE PIN, AMANDES, GRAINES DE TOURNESOL, ETC)
- 1 GOUSSE D'AIL
- 20 CL D'HUILE D'OLIVE
- ZESTE D'1/2 CITRON
- SEL ET POIVRE



BON  
APPÉTIT !

**1** RINGER ET BIEN ÉGOUTTER ET SÉCHER LES FANES. GARDEZ SEULEMENT LES FEUILLES

**2** HAGHEZ GROSSIÈREMENT LES FEUILLES.

**3** DANS UN BLENDER, METTRE LES OLÉAGINEUX DE VOTRE CHOIX, LE ZEST ET COMMENCEZ À MIXER : AJOUTEZ UNE POIGNÉE DE FANES, L'AIL ET LA MOITIÉ DE L'HUILE D'OLIVE POUR NE PAS FAIRE SURCHAUFFER. AJOUTEZ AU FUR ET À MESURE L'HUILE ET LES FANES RESTANTES.

**4** MIXEZ JUSQU'À OBTENIR UNE PÂTE HOMOGÈNE ET ONCTUEUSE.

**5** SALEZ, POIVREZ, DÉGUSTEZ ! SUR DU PAIN, DANS DES PÂTES LE PESTO S'AJOUTE UN PEU PARTOUT DANS LES PLATS !