



# PESTO AUX FANES



## INGREDIENTS :

(pour un pot, sans fromage)

- Une petite botte de fanes (radis ou carottes)
- 50 g. de pignons de pins ou d'amandes
- 1 gousse d'ail
- 150 cl d'huile d'olive
- Sel / Poivre

## RECETTE :

**1** - Bien laver les fanes et le basilic.

**2** - Dans un blender, mettre les amandes et commencer à mixer. Ajouter une poignée de fanes, l'ail et un peu d'huile d'olive pour ne pas surchauffer le mixer. Petit à petit ajouter l'huile, puis le reste des fanes.

**3** - Une fois tous les ingrédients dans le blender, mixer une bonne minute pour que la pâte soit la plus homogène possible.

**4** - Saler, poivrer et c'est prêt.

*Si vous aimez, vous pouvez ajouter du parmesan à votre recette.  
A déguster immédiatement ou bien à conserver jusqu'à 3 semaines au frigo en pot, et plusieurs mois au congélateur.*