



PESTO AUX FANES DE RADIS



Ingrédients :

- les fanes d'une botte de radis
- 40g de noix de cajou sans sel
- 4 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre
- Jus de citron au besoin

PRÊT EN : 10 MIN

Le petit + : peut aussi se réaliser avec les fanes de carottes, navet, ou même des amandes, des pignons de pain, des noisettes ...

Préparation :

1. Lavez et coupez grossièrement les fanes de radis
2. Mixez les fanes prédécoupées en petits morceaux avec les noix de cajou, l'huile, le miel et la gousse d'ail
3. Rectifiez l'assaisonnement en sel, poivre et jus de citron au besoin
4. Remplissez un pot en verre et conservez le au réfrigérateur