

## PESTO AUX FANES DE RADIS



**Ingédients pour 4 pers. :**

- ✦ Fanes d'une botte de radis
- ✦ 2 c. à soupe d'huile d'olive
- ✦ 1 grosse c. à soupe d'amande en poudre
- ✦ 1 grosse c. à soupe de parmesan
- ✦ 1 petite gousse d'ail
- ✦ sel, poivre

1

Laver et essorer les fanes de la botte de radis.

2

Hacher les fanes et la gousse d'ail.

3

Ajouter, en mélangeant, le parmesan, l'amande en poudre, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Ajuster l'assaisonnement à votre goût.

4

Mettre en bocal au réfrigérateur.

À consommer sous 3 jours, avec des pâtes, en toast, dans une salade bowl ou dans un sandwich.

***Partagez-nous votre résultat par mail ou sur les réseaux !***



Commandez vos  
légumes bio juste ici



[www.loiseliere.com](http://www.loiseliere.com)  
[contact@loiseliere.com](mailto:contact@loiseliere.com)

