

Pesto de fanes de radis



Ingrédients

- 2 grosses poignées de fanes de radis
- 1 gousse d'ail
- 30g de noisettes concassées torrifiées
- 1 pointe de vinaigre de salicorne
- 5 cas d'huile d'olive
- 1 cac de miel
- Sel/Poivre



Préparation

- Rincer et égoutter les fanes de radis, et ôter les queues.
- Hâcher grossièrement les feuilles et les mettre dans le bol du mixeur.
- Ajouter les noisettes, l'ail haché grossièrement, le vinaigre et le sel.
- Y verser l'huile d'olive et le miel.
- Mixer jusqu'à obtenir une pâte verte, plus ou moins homogène selon les goûts.



A partir de :

2.30€



Bon à savoir :

Les fanes de radis sont riches en calcium, en fer et en cuivre et elles représentent une importante source de vitamines. Les cuisiner permet également d'utiliser le radis dans son intégralité pour une recette 100% Zéro Déchet !

Pesto de fanes de radis



Ingrédients

- 2 grosses poignées de fanes de radis
- 1 gousse d'ail
- 30g de noisettes concassées torrifiées
- 1 pointe de vinaigre de salicorne
- 5 cas d'huile d'olive
- 1 cac de miel
- Sel/Poivre



Préparation

- Rincer et égoutter les fanes de radis, et ôter les queues.
- Hâcher grossièrement les feuilles et les mettre dans le bol du mixeur.
- Ajouter les noisettes, l'ail haché grossièrement, le vinaigre et le sel.
- Y verser l'huile d'olive et le miel.
- Mixer jusqu'à obtenir une pâte verte, plus ou moins homogène selon les goûts.



A partir de :

2.30€

Bon à savoir :

Les fanes de radis sont riches en calcium, en fer et en cuivre et elles représentent une importante source de vitamines. Les cuisiner permet également d'utiliser le radis dans son intégralité pour une recette 100% Zéro Déchet !