

## **PESTO DE FANES DE RADIS**



## Ingrédients pour un petit bol :

- 80 gr de fanes de radis bien fraîches rincées à l'eau
- 40 gr d'amandes en poudre
- 30 fr de parmesan rapé
- 7 à 10 cl d'huile d'olive selon la texture désirée
- Sel, poivre du moulin
- 1/2 gousse d'ail (facultatif)

Très facile

Temps de préparation : 10'

Sans cuisson

## Ustensiles:

- un mixeur
- Un pot avec couvercle

Mettre tous les ingrédients dans la cuve de votre mixeur <u>dans l'ordre indiqué</u> ci-dessus et mixer jusqu'à la texture désirée. N'hésitez pas à utiliser la touche pulse si votre robot en possède une. Si vous possédez un Thermomix, mixer 20" vitesse 7.

Mettre dans le pot et réserver au frais minimum une heure pour laisser les saveurs se révéler. Ce pesto se conserve plusieurs jours au réfrigérateur.