



Cuisine et  
dépendances

## Pesto de fanes de radis



*C'est la pleine saison des radis, j'en trouve chaque semaine dans mon panier bio et me régale avec les petits radis roses, frais et croquants. Je cherche toujours des idées pour profiter des fanes de radis ; j'ai testé cette fois le pesto, où j'ai simplement remplacé les feuilles de basilic de la recette traditionnelles par les fanes débarrassées de leurs tiges. Verdict : une très bonne façon d'utiliser les fanes, rapide à faire et très parfumée à servir sur des toasts, avec des pâtes ou en tarte.*

### Ingrédients (pour un bol de pesto) :

- les fanes d'une botte de radis (les fanes doivent être fraîches)
- 30 g d'amandes en poudre
- 1 gousse d'ail
- 30 g de parmesan
- le zeste d'un demi-citron
- 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

### Préparation :

Equeuter les radis, séparer les feuilles des tiges. Laver les feuilles à grande eau pour enlever toute la terre. Séparer les feuilles des tiges pour ne conserver que les feuilles vertes et non abîmées. Eplucher l'ail, enlever le germe et l'émincer.

Dans le bol d'un mixeur, verser les fanes de radis et l'ail. Mixer par impulsion pour réduire les légumes en hachis. Ajouter la poudre d'amandes, le parmesan, le zeste d'un citron et l'huile d'olive. Saler et poivrer.

Mixer en continu jusqu'à obtenir une purée. Si la pâte est trop épaisse pour être mixée, ajouter quelques cuillères d'eau pour délayer la préparation. Mixer jusqu'à obtenir une préparation lisse et

homogène. Le pesto ne doit pas être trop liquide.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

Le 05 Avril 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/04/05/index.html>*