

Pesto de fanes de radis

au parfum de noisettes



Pour un petit pot ou d'une petite verrine

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

- 80 g de fanes de radis (sans les tiges)
- 15 g de parmesan
- 30 g de noisette entières
- 1 gousse d'ail sans germe
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 1 c à soupe d'huile de noisettes
- Sel
- Poivre

Lavez les fanes de radis sans les tiges. Égouttez.

Si vos noisettes ont leur peau il va falloir l'ôter. Pour cela, déposez les noisettes sur une plaque et glissez dans le four préchauffé à 140° C ou 150°C selon la puissance de votre four pendant 15 minutes.

A la sortie du four, transvasez-les sur un torchon ou un sopalin et frottez-les entre elles ainsi la peau va se détacher sans problème. *Attendez qu'elles refroidissent un peu avant de les manipuler.*

Testez aussi en les plaçant dans un sac (type congélation).

Dans le bol d'un robot (petite cuve de préférence), placez les fanes de radis, les noisettes refroidies, le parmesan, l'ail dégermé, l'huile d'olive, l'huile de noisettes.

Assaisonnez légèrement en sel et en poivre. Vous pourrez rectifier par la suite.

Mixez par pulsions en raclant les bords pour arriver à avoir une consistance assez homogène.

Pour obtenir une texture qui me plaisait j'ai transvasé mon pesto dans mon mini hachoir (efficace) mais qui n'est pas assez grand pour contenir tous les ingrédients non mixés au départ.

Transvasez dans un petit pot et conservez au réfrigérateur.