

Pesto aux fanes de radis et au vert d'ail frais



“ Une idée de recette retrouvée sur plusieurs blogs en ce moment. J'étais inquiète d'y retrouver la texture poilue des fanes de radis. Mais pas du tout ! J'y ai ajouté des fanes d'ail frais. Un régal ! ”

Les Ingrédients :

Pour 8 à 12 personnes :

- Les [fanés](#) d'une belle botte de [radis](#)
- 75 g de poudre d'[amandes](#)
- Les fanes d'une petite tête d'[ail frais](#)
- 50 g de parmesan râpé
- 150 à 200 ml (environ) d'huile d'olive
- 1 pincée de [piment d'Espelette](#)
- Sel et poivre

Les Étapes :

Rincez puis essorez les fanes de radis. Retirez les tiges les plus filandreuses si nécessaire.

Rincez le vert d'ail frais. Conservez les plus belles feuilles.

À l'aide d'un mixer, mixez tous les ingrédients. Rectifiez l'assaisonnement. Ajoutez de l'huile pour que la préparation s'étale bien sur des tranches de pommes de terre poêlées, du pain grillé ou des pâtes.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Je l'ai servi avec des tranches de pommes de terre refroidies préalablement cuites à l'eau puis rôties à la poêle dans l'huile d'olive.

→ Une adaptation du [pesto de fanes de fenouil au parmesan, noix de cajou et citron...](#)