

Pesto de fanes de fenouil au parmesan, noix de cajou et citron



“ Une recette qui rassemble celle du pesto de Jérémie et Camille, celle du [pesto d'ail des ours au parmesan et amandes](#) de Simone Morgenthaler et enfin celle du pesto de [kale aux noix de cajou, parmesan et citron](#) ! Sur des pâtes ou des pommes de terre... un vrai festin ! ”

Les Ingrédients :

(Pour ≈ 400 g de pesto) :

- 6 tiges (avec feuilles) de [fenouils](#)
- 1 tige d'[ail frais](#)
- 75 g de noix de cajou nature
- 75 à 100 g de parmesan (ou de percorino)
- Le jus de ¼ à ½ [citron](#)
- 100 à 155 ml d'huile d'olive
- Sel et poivre

Les Étapes :

Mixez les tiges de fenouil avec l'huile d'olive et le jus de citron. Ajoutez l'ail frais (vert et bulbe), les noix de cajou et le parmesan. Mixez. Assaisonnez. Ajoutez de l'huile et/ou du jus de citron pour que la préparation se mélange bien aux pâtes.

Je l'intégrerai à des pommes de terre... en suivant cette recette : [Pommes de terre à la roquette](#) !

Et Que Dire De Plus ?

- Remplacez les noix de cajou par des amandes.
- Recette de [Pesto d'ail des ours au parmesan et aux amandes](#)
- Recette de [Pesto de kale aux noix de cajou, parmesan et citron \[Nanou\]](#)

© Les Papilles Estomaquées... 2014

<http://papillesestomaquees.fr/pesto-de-fanes-de-fenouil-au-parmesan-amandes/>