



PESTO AUX FANES DE RADIS MENTHE ET AMANDES

INGRÉDIENTS

Les fanes d'une botte de radis ronds rouges
1 gousse d'ail
6 brins de menthe
30 gr. d'amandes mondées
60 gr. de parmesan
8 tranches de pain de campagne
5 cl d'huile d'olive
sel et poivre

- Réalisation : 15 minutes
- Cuisson : 5 minutes
- Pour 4 personnes

PRÉPARATION

- Séparer les radis et leurs fanes. Peler et dégermer la gousse d'ail. Prélever les feuilles de la menthe. Couper le parmesan en morceaux. Faire griller les tranches de pain.
- Mixer les fanes de radis avec les amandes et la menthe
- Ajouter le parmesan, l'ail et l'huile d'olive. Mixer de nouveau jusqu'à l'obtention de la texture de pesto désirée. Saler, poivrer et mélanger.
- Étaler le pesto de fanes aux amandes sur les tranches de pain grillées et servir avec les radis frais.