PESTO DE FANES DE RADIS AUX NOISETTES

NIVEAU	TEMPS DE PRÉPARATION	POUR
Facile	**10 Mn**	**4 Personnes**

Ingrédients

- 100 g de fanes de radis
- 1 à 2 gousses d'ail
- 100 g de noisettes
- 50 g de parmesan
- 2 à 3 càs d'huile de noix
- Sel ou gomasio de sésame

Par

Cybèle PELAGE

Diététicienne-Nutritionniste

LES ÉTAPES

1. Laver et hacher les fanes de radis.

2. Au mixeur :
– Mixer les fanes de radis hachées avec l'ail, le parmesan, les noisettes, l'huile et le sel jusqu'à obtention d'une pâte.
Au mortier :
– Ecraser l'ail et le sel jusqu'à obtention d'une pâte
– Ajouter les noisettes, le parmesan et l'huile, écraser à nouveau jusqu'à l'obtention d'une pâte
– Ajouter pour finir les fanes de radis hachée et écraser les délicatement jusqu'à obtention de la texture souhaitée.

3. A tartiner sur des galettes aux graines, avec des rondelles de radis et un filet de citron.