

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Pesto de fanes de carottes, noix et vitré

Ingrédients

- les fanes d'une botte de carottes (une douzaine de carottes)
- 100g de noix
- 50g d'amandes
- 50g de vitré (fromage local à pâte dure)
- 15cl d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail (en option)
- sel, poivre

Recette

Pour réussir ce pesto de fanes de carottes, ce n'est pas bien compliqué : D'abord nettoyez les fanes et retirez les tiges les plus dures. Puis pour les attendrir un peu, faites les blanchir dans une casserole d'eau bouillante pendant 3 minutes. Égouttez soigneusement, il ne doit pas rester d'eau de cuisson pour la prochaine étape. Dans un mixeur, placer les fanes bien égouttées, les noix, les amandes, le vitré coupé en dés (et la gousse d'ail) Commencer à mixer et ajouter progressivement l'huile d'olive jusqu'à obtenir un pesto. Ajustez avec un peu de sel et poivre... Voilà c'est déjà prêt ! **Astuce** : vous pouvez conserver cette préparation une semaine environ, en la mettant en bocal et en recouvrant le dessus d'une fine couche d'huile pour éviter l'oxydation.