

## PESTO DE FANES DE RADIS

Pour cuisiner les fanes de radis

### INGRÉDIENTS :

- 1 botte de fanes de radis
- 100 g de parmesan
- 30 g de pignons de pin
- 1 gousse d'ail
- 4 c. à s. d'huile d'olive



x 5



5 min



5 min



Pas cher



Facile

1. Nettoyez et séchez les fanes.
2. Torréfiez légèrement les pignons de pin dans une poêle à sec.
3. Mixez les fanes de radis avec la gousse d'ail et le parmesan.
4. Ajoutez les pignons de pin dorés et l'huile d'olive.
5. Assaisonnez puis laissez au frais.
6. À servir avec des pâtes ou autres.

Source : <http://www.saoneetloire71.fr>