

Pesto de fanes de radis (tomates sans graines le blog)

Ingrédients pour un pot de confiture type Bonne Maman :

- les fanes d'une botte de radis bio ou non traitée
- 50 g de poudre d'amande
- 12 cuil. à soupe d'huile d'olive
- poivre, sel
- 50 g de Grana Padano ou de parmesan râpé
- 1 grosse gousse d'ail
- env. 3 cuil. à soupe de pignons
- env. 25 g de pistaches natures décortiquées

Nettoyez les fanes et essuyez-les avec de l'essuie-tout.

Mixez tous les ingrédients dans votre robot mixeur. Et c'est tout !

Ceci est un mélange de base, plutôt pâteux, épais, et qui peut ensuite servir de différentes manières selon vos préparations. Ainsi, vous pouvez le tartiner tel quel sur des tranches de pain pour l'apéro par exemple, ou encore ajouter davantage d'huile pour le rendre plus liquide, voire même ajouter de la crème liquide pour adoucir le mélange et le rendre plus onctueux, et vous en servir pour assaisonner vos pâtes. Laissez libre cours à vos envies culinaires. ^^

Si vous voulez conserver le pesto pendant longtemps, l'idéal est de le congeler en petites portions, sans crème, que vous pourrez très bien ajouter ultérieurement. Sinon, il se conserve au frais une bonne semaine à 10 jours.

Et le verdict dans tout ça ? Franchement, c'est très bon, très original. Bien contente d'avoir fait cette découverte

Pesto de fanes de carottes

Mais trêve de plaisanterie, voici donc une recette de pesto de fanes de carottes, que vous pourrez déguster, comme tous les pestos que je vous propose, tartiné à l'heure de l'apéro ou en sauce pour agrémenter vos pâtes, céréales ou même salades ou base de pizza

Ici, le pesto est volontairement épais mais si vous souhaitez le rendre plus liquide, il vous suffira de mettre plus d'huile ou d'ajouter de la crème végétale, par exemple.

Ingrédients pour un petit pot :

- 40 g de fanes de carottes (sans les tiges)
- 40 g de noix de cajou (natures et non grillées)
- Quelques giclées de citron (à votre convenance)
- 1 gousse d'ail
- 6 ou 7 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Sel

Mixez tous les ingrédients ensemble.

Goûtez et rectifiez l'assaisonnement en sel et citron au besoin.

Remplissez un pot et conservez le pesto au réfrigérateur.

Vous le sortirez 15 minutes avant dégustation.

Notes :

Le pesto se conserve plusieurs jours au réfrigérateur sans problème et vous pouvez également le congeler.

N'utilisez que les feuilles des carottes, sans les tiges qui sont très fibreuses et ne se mixent pas bien.

Pesto de fanes de carottes (Nanie Cuisine)

Nombre de personnes 8

Temps de préparation

20 min

Temps total

20 min

Ingrédients

1. les fanes de 2 bottes de carottes
2. 360 ml d'huile d'olive douce
3. 40 de poudre d'amandes
4. 50 g de noisettes entières
5. le zeste d'1/2 citron vert
6. sel
7. piment d'Espelette

Instructions

1. Dans une poêle anti-adhésive, faire torréfier les noisettes entières.
2. Bien laver les fanes de carottes à grande eau (elles sont souvent très sableuses). Les égoutter et les placer dans le bol d'un robot mixeur. Les mixer grossièrement. Y ajouter les noisettes torréfiées, l'huile d'olive, la poudre d'amandes, le zeste de citron vert. Saler, assaisonner de piment d'Espelette. Mixer de nouveau pendant quelques minutes, jusqu'à obtention d'un pesto plus fin.
3. Conserver au réfrigérateur dans des pots à confiture bien fermés.

Notes

1. Comme les fanes ont un goût un peu piquant, préférer une huile d'olive douce et fruitée : une huile verte apporterait encore du piquant, rendant l'ensemble peu agréable.