

## Pesto de fanes de radis



### Ingrédients

- 1 botte de radis
- 2 gousses d'ail
- 50 à 80g de parmesan / ou poudre d'amande /ou poudre de noix de Grenoble
- Huile d'olive
- Sel

### Préparation

Lavez les fanes d'une botte de radis et essorez-les. Epluchez 2 gousses d'ail et dégermez-les. Râpez 50 à 80g de parmesan (ou remplacez par de la poudre d'amande pour une version sans lait ou de la poudre de noix de Grenoble). Mixez très finement les fanes avec l'ail et 4 ou 6 cuillères à soupe d'huile d'olive pour obtenir une pâte humide. Salez. Ajoutez au parmesan ou à la poudre d'amande/ ou de noix. Mélangez bien le tout et conservez dans un petit bocal en verre en tassant bien le pesto de manière à ce qu'une fine couche d'huile le recouvre.

*Source: Le Guide Terre Vivante, Cuisine saine et gourmande, Terre Vivante*