

PESTO AUX FANES DE CAROTTES



Ingrédients:

- 90g de fanes de carottes (uniquement les feuilles sans les tiges)
- 65g de poudre d'amande
- 65g de parmesan
- 2 gousses d'ail épluchées et dégermées
- 130g d'huile d'olive

Les étapes

râper finement le parmesan si il est en bloc.

Nettoyer les fanes de carottes et ne garder que les feuilles, les mixer également et réserver.

Ajouter les gousses d'ail dégermées et mixer avec le parmesan.

Débarrasser dans un bol et mélanger avec l'huile et la poudre d'amandes.

Répartir ce bon pesto dans des petits pots à placer au frigo.

Source : <https://www.750g.com/pesto-aux-fanes-de-carottes-r204346.htm>