La Raffinerie
LE TIERS-LIEU SOUS LES FILAOS

Pesto de Fanes de Carottes

TEMPS DE RÉALISATION
10min

DIFFICULTÉ

AGE MINIMUM
8a

COÛT
4€



DATE // JUILLET 2023
AUTEUR // CLOTILDE CHEVREAU & JEAN-FRANÇOIS HIRSCH
CONTACT // CONTACT@LARAFFINERIE.RE

LES UTILISATEUR.ICES DE CETTE FICHE S'ENGAGENT À RESPECTER LES RÈGLES ÉLÉMENTAIRES DE SÉCURITÉ - UTILISATION LIBRE

Fiche Tuto

Fabriquer son pesto de fanes de carottes Rec-10



= Ingrédients =



Pour 6/8 personnes:

les fanes de 5 carottes hachées grossièrement

15g de pignons ou amandes ou noix, 50 g de parmesan râpé

jus d'1 citron, 1 gousse d'ail, 60 mL d'huile d'olive, sel et poivre

= Matériels =

1 bocal hermétique



= Recette =



1. Mettre tous les ingrédients dans un mixeur et mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène



2. Transférer dans un bocal et mettre un filet d'huile d'olive.



3. Consommer le pesto dans les trois jours avec conservation au réfrigérateur ou le placer au congélateur pour l'utiliser ultérieurement.

Le pesto de fanes de carottes peut accompagner des crudités, se tartiner sur du pain, ou encore servir de sauce pour les pâtes.