



Les Jardins de la Petite Ferrière

Bon appétit !
Et merci de
soutenir une petite
ferme :-)

Karine Liatard-Delisle et Cyprien Delisle 38 480 PRESSINS – 06 13 36 51 91

Pesto de fanes de légumes

Pour 4 personnes :

- *100g roquette (ou fanes de carottes, radis, navets, etc)
- *50g de noix (ou amandes, noix de cajou, etc)
- *70 g de parmesan
- *1 gousse d'ail
- *15cl d'huile d'olive
- *sel et poivre

Dans un robot mixer, hâcher les fanes et la gousse d'ail.

Ajouter en mélangeant parmesan, noix, huile, sel et poivre.

À déguster avec des pâtes, en toast ou dans un sandwich.