

PESTO



Végétarien



Sans
gluten



Zéro
gaspi

- 2 tasses de basilic
- ¼ tasse de noix
- 1 tasse de fanes de carottes ou de radis
- ¼ tasse de parmesan
- ½ tasse d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- Sel, poivre



Préparation :
10 minutes

1. Lavez le basilic et les fanes
2. Égouttez-les et séchez-les avec un torchon.
3. Versez tous les ingrédients dans le blender, réduire la préparation.
4. C'est prêt !

Régalez-vous !

Vous aurez besoin de :

- un blender (ou robot culinaire ou mixeur)
- une passoire
- un couteau



Si vous avez fait trop de pesto, vous pouvez le congeler. Vous pouvez également mettre des amandes ou des pignons de pain à la place des noix.

