






RECETTE

Pesto aux pousses de radis

INGRÉDIENTS

 Noix de cajou :	85 g
 Ail :	2 gousses
 Fanés de radis :	60 g
 Feuilles de menthe :	35 g
 Huile d'olive :	120 mL
 Jus de citron :	2 cuillères à soupe
 Sirop d'agave, sel	

PRÉPARATION

-  Concasser les noix dans un mortier, puis l'ail, puis ajoutez les herbes,
-  Écraser en faisant des mouvements circulaires tout en versant petit à petit l'huile,
-  Enfin ajoutez les autres ingrédients jusqu'à l'obtention d'une consistance épaisse et crémeuse.
-  [À défaut mixez les graines dans un robot, ajoutez ensuite le reste des ingrédients en arrosant d'huile jusqu'à la consistance souhaitée] (c'est quand même sacrément moins artisanal).

CONSERVATION

Il est possible de conserver le pesto dans un récipient hermétique recouvert d'une fine couche d'huile d'olive au frigo pendant 2 semaines.

Ou de le conserver au congélateur dans un récipient hermétique recouvert d'une fine couche d'huile pendant 6 mois.

CRÉDITS : Julie