



4 pers.

PESTO DE FANES



10 min

Ingrédients



100 g de feuilles de blette, de céleri-branche, d'épinard...



60 g de parmesan



1 gousse d'ail



150 g d'huile d'olive



2 c. à soupe de jus de citron



75 g d'amande ou de noix

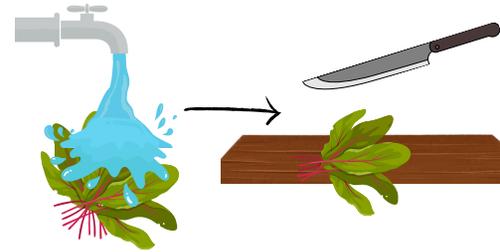


Sel et poivre

Préparation

1

Laver et essorer les fanes puis les couper grossièrement.



2

Mélanger ensuite tous les ingrédients puis mixer jusqu'à obtenir une texture lisse.



3

Ajuster l'assaisonnement selon vos goûts !

