

# PESTO AUX FANES DE CAROTTES

À 2 PAS D'ICI



6 PERSONNES



10 MIN



FACILE



COÛT

## USTENSILES

- . COUTEAU
- . BLENDER
- . POT EN VERRE

## INGRÉDIENTS

- . 100g d'**HUILE D'OLIVE**
- . 50 de **PARMESAN**
- . 50g de **PIGNONS DE PIN**
- . 1 gousse d'**AIL**
- . 80g de fanes de **CAROTTES** (1 botte de carottes)
- . **POIVRE**

## PRÉPARATION

1. Commencer par rincer les fanes de **CAROTTES**.
2. Ne garder que les feuilles et enlever les tiges. Couper le restant grossièrement.
3. Dans le blender, ajouter les gousses d'**AIL** pelées et hachées, le **PARMESAN**, les fanes de **CAROTTES**, les **PIGNONS** de pin, un peu de **POIVRE** ainsi qu' $\frac{1}{3}$  d'**HUILE D'OLIVE**. Mixer le tout afin d'obtenir une purée.
4. Continuer le processus en versant petit à petit le reste de l'huile d'olive jusqu'à la consistance désirée.
5. Verser la préparation dans un contenant en verre. Le pesto se conserve 2 semaines au frais !