



## **PESTO DE FANES DE CAROTTES**

### **Ingrédients : pour 4 personnes**

- 50 gr d'amandes
- 100 gr de fanes de carottes
- 70 gr de parmesan
- 1 gousse d'ail
- 15 cl d'huile d'olive
- Sel, Poivre



### **Instructions :**

- Rince et sèche bien les fanes de carottes et mets-les de côté.
- Dispose les amandes dans un plat et mets le four pour les faire dorer pendant 10 minutes environ à 170°C.  
Penses à les retourner de temps en temps.
- Une fois refroidies, mets-les dans le bol du mixeur avec les fanes de carottes, la gousse d'ail coupée en 2, le parmesan et l'huile d'olive.  
Mixe le tout ensemble.
- Rectifie l'assaisonnement selon tes goûts.



### **Petites astuces du chef spécialement pour toi**

- Attention de ne pas cuire les fanes lorsque tu mixes le pesto.  
Donne plusieurs impulsions jusqu'à ce que le pesto soit lisse.
- Tu pourras aussi décliner cette recette avec les fanes de radis et les fanes de navets.



**Chef Olivier CHAPUT**

Président Fondateur #LesEnfantsCuisinent