

Recette du

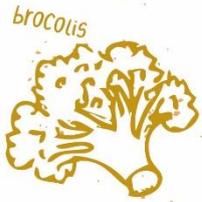
Lab CULINAIRE



Temps de préparation : 5



Temps de cuisson : 5 mn



Ingrédients Pesto pour 20 personnes

- 450 g de fanes de carottes
- 325 g de poudre d'amandes
- 325 g de parmesan
- 5 gousses d'ail épluchées et dégermées
- 500 g d'huile d'olive
- 3 pincées de sel

Pesto aux fanes de carottes

La recette

1. Râper finement le parmesan s'il est en bloc.
2. Nettoyer les fanes de carottes et ne garder que les feuilles. Les mixer au robot ménager.
3. Ajouter les gousses d'ail dégermées et mixer à nouveau avec le parmesan.
4. Incorporer peu à peu l'huile d'olive et la poudre d'amandes.
5. Obtenir une consistance homogène et onctueuse.
6. Rectifier l'assaisonnement ainsi que la texture de votre Pesto.

Une recette originale et Anti Gaspi pour utiliser les fanes des carottes.

Vocabulaire culinaire

Texture La **texture** des aliments est une qualité organoleptique qui peut se définir comme « la manifestation sensible et fonctionnelle des propriétés structurales et mécaniques des aliments, détectées par les sens de la vision, de l'ouïe, du toucher »

