

# PESTO DE FANES DE CAROTTES

## RECETTE FACILE



Bon marché



Pour 1 personne



Préparation  
10 minutes

## INGRÉDIENTS :

- 100 grammes Fanes de carottes
- 50 grammes Parmesan
- 2 cuillère(s) à soupe Huile d'olive vierge extra
- 4 pincée(s) Graines de tournesol
- 1 gousse(s) Ail



## ETAPES :

- 1 Bien laver les fanes, les sécher à l'essoreuse à salade.  
Ne garder que les feuilles. Les tiges sont trop dures mais elles régalerons un joli petit lapin ou un compost.
- 2 Ajouter le parmesan, l'huile d'olive, les graines de tournesol et l'ail.
- 3 Mixer à l'aide d'un mixeur tous les ingrédients jusqu'à obtenir une purée homogène.

