

- Pesto de fanes de carottes Altrimenti -

Le pesto est une préparation culinaire de la Ligurie (région du nord-ouest de l'Italie) traditionnellement préparé à base de basilic, de pignons de pin, d'huile d'olive, d'ail et de fromage râpé (pecorino romano et/ou parmigiano reggiano). Mais il existe de nombreuses autres variétés de pesto : pesto rosso (à la tomate fraîche ou séchée et ricotta, appelé aussi « pesto à la sicilienne »), pesto à la calabraise (où le basilic est remplacé par des poivrons).

L'association Altrimenti propose des recettes de pesto originales et innovantes avec d'autres plantes (menthe, persil, céleri) ou bien utilisant des parties de légumes plus inhabituelles, comme les fanes de carottes, de radis et les épluchures.

Ingrédients pour 6 personnes :

1 botte de fanes de carottes
30 cl d'huile d'olive extra vierge
sel, poivre

60 g d'amandes
1 gousse d'ail

Conseil : Vous pouvez utiliser le pesto pour tartiner du pain ou comme sauce ou condiment pour des pâtes, du riz, d'autres céréales ou plats.

Préparation :

- Nettoyer les fanes de carottes.
- Peler et écraser (au mixeur ou au mortier) une gousse d'ail.
- Ajouter les fanes de carottes et réduire le tout en purée avec les amandes (au mixeur ou au mortier) en ajoutant l'huile d'olive au fur et à mesure, tout doucement.
- Ajouter le sel et le poivre.

Conseil : Vous pouvez rajouter du parmesan ou de la levure de bière en paillettes.

