



# MA RECETTE ZÉRO DÉCHET

## *Pesto de fanes*

### Ingrédients

*Pour déguster en tartine à l'apéro ou pour saucer les pâtes !*

- 40 g de feuilles ou fanes de légumes
- 10 cl d'huile d'olive
- 40 g de poudre d'amande
- 40 g de comté râpé
- 1 pincée de sel
- 2 gousses d'ail

### Préparation

1. Rincez les feuilles ou les fanes.
2. Faites blanchir 2 min dans l'eau bouillante.
3. Rincez avec de l'eau froide pour stopper la cuisson.
4. Dans un mixeur, mettez les ingrédients dans cet ordre :
  - ✓ Huile d'olive
  - ✓ Feuilles/fanes
  - ✓ Poudre d'amande
  - ✓ Comté
  - ✓ Sel
  - ✓ Ail
5. Mixez à vitesse moyenne jusqu'à obtenir la consistance d'un pesto.
6. C'est prêt à être dégusté !

