

Pesto de fanes de fenouil au parmesan, noix de cajou et citron



Ingrédients :

6 fanes de fenouil

75 g de noix de cajou nature

1/4 à 1/2 jus de citron

Set et poivre

4 gousses d'ail

75 à 100 g de parmesan

100 à 155 ml d'huile d'olive

Préparation :

Mixer les fanes de fenouil avec l'huile d'olive et le jus de citron.

Ajouter l'ail, les noix et le parmesan. Mixer

Assaisonner. Ajouter de l'huile ou du jus de citron pour que la préparation se mélange bien en pâte.