

TOASTS « TOTAL RADIS »



Ingrédients

- 1 botte de radis
- 1 c à s de graines de tournesol torréfiées
- 30g de parmesan râpé
- ½ gousse d'ail écrasée
- 1 dl d'huile d'olive
- 1 radis noir ou blue meet
- du fromage frais

Temps

- ✓ 20 minutes de préparation + 25 minutes de cuisson (four) + 5 minutes de cuisson (poêle)

Préparation

Pesto fanes de radis

- Rincez et séchez les fanes bien fraîches de la botte de radis. Dans le bol d'un mixeur, mettez le parmesan, les graines de tournesol, l'ail et les fanes de radis, mixez et ajoutez au fur et à mesure l'huile pour obtenir la texture souhaitée, ajoutez un peu de sel éventuellement.

Dressage des toasts

- Mélangez 3 cuillères à soupe de pesto avec un fromage frais. Versez le tout dans une poche avec une douille cannulée, réservez au frais jusqu'à l'utilisation.
- Coupez en tranches fines le radis noir et les radis roses.
- Dressez les toasts en déposant quelques touches de fromage au pesto sur les rondelles de radis, décorez avec des rondelles de radis roses, de betterave chioggia, quelques graines germées de radis, fleurs comestibles...

Matériel



2 bols



1 mixeur

Recette écrite par :