

# Pistou de fanes de carottes



Temps préparation : 5 mn temps total : 5 mn

## Ingrédients

- 100 - 150 g de fanes de carotte
- 1 gousse d'ail
- 25 g de pignons de pin
- 10 g de roquefort
- 100 g d'huile d'olive

## Préparation

1. Mettre les fanes de carotte, la gousse d'ail, les pignons de pin et le roquefort dans le bol, puis mixer 15 sec/vitesse 6, en vous aidant de la spatule toutes les 5 secondes.
2. Mixer 20 sec/vitesse 6, en versant lentement l'huile d'olive sur le couvercle du bol de manière à ce qu'elle tombe en mince filet autour du gobelet doseur sur les couteaux en marche. Transvaser dans un pot hermétique et réserver (voir « Conseil(s) »). Servir ce pistou à l'apéritif ou en entrée, accompagné de bâtonnets de légumes, ou en sauce sur des pâtes ou du riz.

## Conseils et astuces

- - Pour éviter tout risque de contamination bactériologique des ingrédients, il est essentiel de porter une grande attention à la propreté des ustensiles et surfaces de travail, et de veiller à ce que les pots et leurs couvercles soient soigneusement lavés, rincés à l'eau très chaude et séchés. Consommer dans les délais indiqués.
  - Conservez au réfrigérateur et utilisez dans les 10 jours, ou placez au congélateur et utilisez dans un délai d'un mois.
- - Palmiers au pistou : tartinez le pistou sur une pâte feuilletée et roulez la pâte en vis-à-vis. Réfrigérez 15 minutes, puis coupez la pâte en tranches (1 cm). Enfourez et faites cuire 15 minutes à 200 °C (Th. 6-7).