



Tzatziki de radis, toast au pesto de fane



6 portions



15 minutes

INGREDIENTS

- 1 botte de Radis de Montesson
- 200g de Fromage blanc ou yaourt grec
- 40g Graines de tournesol
- 3 cl Huile de colza
- 2cl Huile de noix
- 15g Parmesan râpé
- 1 Cuillère à café Miel liquide
- 1 pincée Ail en poudre
- 1/2 Citron
- Aneth/ Persil/Menthe fraîches

METHODE

1. Couper les fanes de radis et bien les laver. Mixer ensemble les fanes, le parmesan, les graines de tournesol, les huiles, le miel, l'ail en poudre et ajouter une pincée de sel.
2. Nettoyer les radis et les couper en 4. Hacher au robot les radis pour obtenir un mélange fin et homogène. Bien sécher dans du papier absorbant
3. Hacher les herbes finement.
4. Mélanger les radis, les fromage blanc, les herbes, le jus et zeste de citron et assaisonner à votre goût (piment, sel, épices)
5. Toaster du pain et tartiner de pesto et de tzatziki

