

CAROTTES DES FEUILLES À LA RACINE (V)

Personnes: 4

Temps de préparation: 35 minutes

INGRÉDIENTS

1 kg de carottes avec
leurs fanes

10 g de sel marin

2 c.à.s. d'huile d'olive

Du poivre multicolore
du moulin

Pour le pesto:

100 g de fanes de carottes

200 ml d'huile de colza

½ citron

Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180 degrés. Retirer les fanes des carottes et les réserver pour le pesto. Laver soigneusement les carottes (ne pas les éplucher), les couper en deux le sens de la longueur, mélanger à du sel, du poivre et l'huile d'olive puis les poser sur une plaque de cuisson drapée d'un papier parchemin. Cuire au four pendant 20 à 25 minutes.

Entre temps, laver les fanes de carottes, presser le citron et réduire le tout en purée avec l'huile de colza. Saler et poivrer au goût.

Répartir les carottes et les arroser d'un peu de pesto. Réserver le reste du pesto de fanes de carottes et le garder couvert d'huile d'olive au réfrigérateur ou au congélateur.

