



Ingrédients :
Botte de radis BIO avec fanes bien fraîche
Pignons de pins
Parmesan
Petits oignons frais ou cibette
Origan
Poudre d'amande
Ail
Citron
Huile d'olive
Sel
Poivre
Anchois si on veut
Le Chat est facultatif
Des Pâââââ^{^^}tes

Rincer



Couper finement les radis



Ébouillanter 1 mn les fanes puis les plonger dans de l'eau glacée pour conserver leur couleur fraîche





Faire revenir 1 mn une partie des radis dans un peu d'huile d'olive.
Réserver le reste frais et craquant.

Balancez tout (sauf les petits radis frais et craquants ainsi que le chat...) dans un bol mixeur, ajouter l'huile d'olive jusqu'à obtenir la consistance voulue (un peu granuleux c'est chouette) assaisonnez comme vous aimez.....

