



**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.....

