



PESTO DE FANES DE RADIS AU COMTÉ

Durée **20min** Type **Apéritif** Saisonnalité **Printemps** Difficulté 

Ingrédients

Pour 4 personnes

- **100g** de Comté
- **1** botte de radis avec leurs fanes
- **4** grandes feuilles de basilic
- **20g** de graines de lin torréfiées
- Huile d'olive
- Sel et poivre



Préparation

Étape 1

Nettoyer les fanes des radis et les cuire à la vapeur 5 minutes.

Étape 2

Les mixer avec le Comté, les graines de lin et le basilic.

Étape 3

Assaisonner, puis ajouter progressivement de l'huile d'olive pour obtenir une pâte onctueuse.



Le conseil du sommelier

- Accord avec un vin du Jura : ce pesto s'accompagne idéalement d'un AOC Côtes du Jura blanc (cépage Savagnin).
- Accord avec un vin d'une autre région : un "Manicle" blanc, AOC Vin du Bugey (cépage Chardonnay).