

COURGE PESTO

Le goût assez neutre de la courge relevé avec un pesto de fanes de radis, cuit simplement au four avec un fond d'eau. Une saveur et texture qui rappellent une poelée de haricots verts...

1 courge
2 poignées fanes
huile d'olive
Sel - poivre
4-5 gousses ail
1 oignon



 15 minutes
 45 minutes
 4 portions



1. Après avoir lavé et essoré les fanes de radis, prélever 2 belles poignées, et les mixer avec de l'ail, un petit oignon, de l'huile d'olive, assaisonnement, pour en faire un pesto fin, réserver.

2. Eplucher et couper la courge en tranches d'un centimètre environ

3. Tapissé le fond d'un plat à gratin enduit d'un peu d'huile d'olive



4. Tapisser avec le pesto sur la surface
Etaler une 2ème couche de courge, et tapisser à nouveau du reste de pesto
Ajouter un peu d'huile d'olive par dessus, et un demi verre d'eau et mettre au four 45 minutes

5. Arroser avec le jus, laisser reposer et refroidir, servir