SEMAINE EUROPÉENNE DE LA RÉDUCTION DES DÉCHETS

DU LUNDI 23 AU DIMANCHE 29 NOVEMBRE

RECETTES ANTI-GASPILLAGE SIMPLES ET RAPIDES A REALISER

Pesto de fanes de carottes

100g de fanes de carottes
100g huile d'olive
70g de parmesan (optionnel, si version végétalienne)
20g pignon de pain (optionnel)
30g d'amandes en poudre
30g ail
Sel fin, poivre

Variantes :
Remplacer les fanes de carottes par les fanes de radis
Ajouter 1 ou 2 échalotes et/ou quelques feuilles de persil ou de basilic, le jus d'1/2 citron

Astuces :
Possibilité de remplacer les amandes en poudre ou le pignon de pain par de la chapelure pour épaissir le pesto !
Idéal pour des pâtes, viandes, salades ou en apéro sur du pain de campagne

Mayonnaise végétale

150g d'haricots blancs cuits
30g d'échalotes
30h de moutarde
50 g d'huile de colza (ou huile d'olive)
1,5 cuillère à café de vinaigre de pomme, de cidre ou de jus de citron
Sel fin, poivre

Astuces :
* possibilité de remplacer les haricots blancs par des pois chiches

Variantes à tester et à adopter :
* Ajouter 1 gousse d'ail, du persil, du basilic… au gré des envies
* Variante : ajouter du curry ou du cumin pour un goût plus épicé !