

### **Le saviez-vous ?**

Le mot fenouil (du latin foeniculum) signifie « petit foin ». Avant il était utilisé pour éloigner les insectes.

### **Ingrédients du pesto fanes de fenouil**

- . 200 g de feuilles et les tiges d'un beau fenouil
- . 10 cl d'huile d'olive
- . Le jus d'un citron
- . 80 g de poudre d'amande
- . 70 g de parmesan
- . 3 gousses d'ail
- . Sel (facultatif)

### **Préparation**

A l'aide de ciseaux, couper les tiges de fenouil (enlever les parties abîmées s' il y en a).

Laver les feuilles de fenouil et bien les égoutter.

Dans le bol du super blender , déposer dans l'ordre le jus de citron, l'huile d'olive et les feuilles de fenouil et mixer le tout puis ajouter tout le reste des ingrédients.

Mettre à nouveau en marche le super blender pour obtenir le pesto. Si vous préférez un pesto plus épais, il suffit de rajouter quelques amandes

Mettre la sauce dans des pots à confiture ou des bacs à glaçons (taille en fonction de vos préférences)

Pour garder la sauce au réfrigérateur dans l'objectif de la consommer rapidement : recouvrir le dessus de la sauce par un filet d'huile d'olive pour une meilleure conservation).

Si vous ne pouvez pas consommer le pesto rapidement, vous pouvez le congeler dans un ou plusieurs contenants de la taille de votre choix).