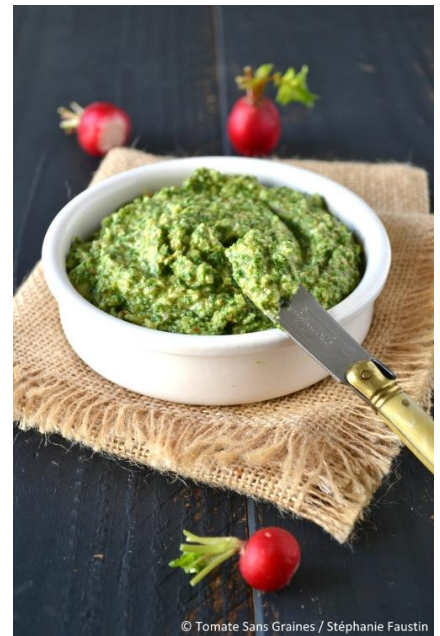




## Pesto de fanes de radis

### Ingrédients :

- 1 botte de radis
- 40 g d'amandes
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Facultatif : une giclée de jus de citron
- Facultatif : un peu de fromage râpé type Grana Padano ou parmesan
- Pain pour dégustation



© Tomate Sans Graines / Stéphanie Faustin

### Préparation : 10 minutes

1. Lavez et essorez les fanes de radis.
2. Placez tous les ingrédients dans un petit robot mixeur et mixez, en ajoutant plus ou moins d'huile en fonction de la consistance souhaitée.
3. Servez sur des toasts par exemple, avec quelques rondelles de radis pour décorer.

*Se conserve plusieurs jours au frais, ou peut se congeler dans un (ou plusieurs) pot(s).*



## Petits gâteaux de pain à la banane

### Ingrédients pour 4 pers. :

- 100 g de pain plus ou moins rassis
- 25 cl de lait (végétal sans sucres ajoutés)
- 30 g de sucre de canne roux
- 2 bananes bien mûres
- 30 g de raisins secs (2 cuil. à soupe)
- 1 belle cuil. à soupe de cacao non sucré
- 30 g de pistoles de choco noir à 70 % (ou carreaux de choco)
- 1 cuil. à café de cannelle, ou au goût
- Facultatif : 1 cuil. à soupe de rhum ambré
- Matériel : 4 ramequins allant au four



### Préparation : 20 minutes - Cuisson : 30 minutes

1. Chauffez le lait puis faites-y tremper le pain coupé en petits morceaux et disposé dans un saladier.
2. Ajoutez une banane tranchée (vous pouvez garder la peau, sans les extrémités) et mixez grossièrement. Attention aux éclaboussures : si vous utilisez un pied mixeur, placez votre saladier dans l'évier. Vous pouvez également utiliser un robot ménager « hermétique » avec une lame en S.
3. Ajoutez le sucre, le cacao, la cannelle et facultativement le rhum. Mélangez à la cuillère.



4. Pelez et tranchez la seconde banane et ajoutez-la avec les raisins secs et les pistoles (ou les carreaux) de chocolat grossièrement concassées.
5. Répartissez dans les ramequins.
6. Enfournez dans un four préchauffé à 180 °C pendant environ 30 minutes, plus ou moins selon votre four. Les petits gâteaux doivent rester encore mous et humides (mais pas liquides), un peu comme des flans, quand on plante la lame d'un couteau dedans.
7. Laissez refroidir avant de déguster.

*Ils sont encore meilleurs s'ils passent un moment au réfrigérateur, et se conserveront au frais quelques jours si vous ne les mangez pas le jour-même.*

### *Remarques :*

*Le pain peut être plus ou moins rassis, peu importe. Il peut dater de la veille comme d'il y a plus de deux jours, ou ça peut tout simplement être un morceau de pain qu'il vous resterait du jour-même, pas spécialement rassis donc, mais que vous avez envie de faire passer.*

*N'hésitez pas à varier les fruits en fonction des saisons et de ceux qui sont les plus vieux/abimés/mûrs en votre possession.*



## Sauce au vert de poireau & fondue de blanc de poireau

### Ingrédients pour 4 pers. :

- 3 poireaux moyens
- Au moins 20 cl de crème liquide et/ou de lait
- 1 gousse d'ail
- Quelques brins de persil
- Sel, poivre
- Huile d'olive

**Préparation** : 15 minutes - **Cuisson** : 30 minutes



1. Coupez les poireaux en deux, au niveau de la séparation entre le vert et le blanc. Rincez le vert, émincez-le. Faites-le cuire à la vapeur (ou à l'eau) avec la gousse d'ail pelée (non pelée si à l'eau), pendant environ 20 minutes.
2. Pendant ce temps, rincez les blancs. Émincez-les. Faites-les cuire dans un peu d'huile d'olive quelques minutes à feu moyen puis baissez le feu, ajoutez un filet d'eau, du sel, du poivre, et poursuivez la cuisson à couvert quelques minutes de plus.
3. Égouttez les verts de poireaux si cuits à l'eau et mixez-les finement avec la gousse d'ail pelée, la crème et/ou le lait, plus ou moins en fonction de la consistance et saveur finale souhaitée. Salez, poivrez à votre convenance.
4. Servez chaud avec des pâtes, du riz, etc., avec du persil ciselé.