

# LE RADIS DANS TOUS SES ÉTATS



## Ingredients *(4 personnes)*

- 8 tranches de pain de campagne
- 1 botte de radis
- 120 grammes de ricotta, ou fromage frais de chèvre (selon les goûts)
- 10 amandes
- 1 petite gousse d'ail
- 2 brins de basilic 2 brins de persil
- 8 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre

## Réalisation

- Aplatir les tranches de pain avec un rouleau à pâtisserie et les cuire au four sur une plaque jusqu'à légère coloration.
- Sortir du four immédiatement
- Nettoyer les radis et garder les fanes pour le pesto Laver le persil et équeuter le basilic

### Préparation du pesto :

- Concasser les amandes
- Mettre dans le bol d'un blender : les amandes, les fanes de radis, le persil, le basilic et l'ail
- Mixer rapidement en ajoutant l'huile d'olive
- Saler et poivrer puis rajouter et mélanger la ricotta ou le fromage de chèvre frais

### Montage :

- Mettre une tranche de pain dans le fond
- Recouvrir d'une couche de pesto et de rondelles de radis
- Recommencer l'opération une seconde fois en superposant la deuxième tranche de pain de mie