

Salade de coquillettes, pesto de fanes et pétales de radis

Pour quatre personnes

1 botte de radis roses ronds bio ou sans traitement

350 g de coquillettes

5 cl d'huile d'olive extra vierge

100 g de parmesan

30 g de pignons de pin

Fleur de sel et poivre fraîchement moulu

Séparez les radis des fanes des radis, nettoyez-les soigneusement et réservez quelques feuilles. Plongez-les 20 secondes dans de l'eau bouillante salée, égouttez-les et plongez-les aussitôt dans de l'eau glacée.

Égouttez-les à nouveau et mixez-les avec l'huile d'olive, le parmesan et les pignons.

Faites cuire les coquillettes 10 minutes dans une grande quantité d'eau salée. Pendant ce temps, émincez les radis avec une mandoline. Egouttez les pâtes, refroidissez-les sous un filet d'eau froide et mélangez-les au pesto de fanes. Parsemez de pétales de radis et de quelques fanes, assaisonnez de fleur de sel et de poivre fraîchement moulu.

