



# Toasts anti-gaspi carottes bio

## pesto de fanes de carottes :

- Une douzaine de fanes de carotte ( mettre les tiges de côté pour un bouillon de légumes)
- 70 g d'amandes (de préférence torréfiées)
- 2 gousses d'ail
- 1 filet d'huile d'olive
- sel/poivre

Bien laver et sécher les fanes de carottes et les mixer avec le reste des ingrédients.

## Les carottes marinées

- 200 gr de carottes bio
- le jus d'un citron
- 1 filet d'huile d'olive
- sel/poivre

Laver les carottes et séchez-les en les essuyant avec un torchon (si vous les épluchez garder les épluchures pour en faire un délicieux bouillon). Détaillez-les en lanières à l'aide d'un économe. Placez les lanières dans une assiette creuse et versez dessus un filet d'huile d'olive, le jus d'un citron. Salez, poivrez et réservez.

## Le dressage :

Prendre des tranches de pain légèrement rassis sinon griller les tranches de pain. Tartiner généreusement les toasts de pesto. Ajouter les lanières de carottes marinées sur les toasts.

Bonne dégustation !

Inspirée de la recette du blog de Leila :

<https://www.jevaisvouscuisiner.com/toasts-anti-gaspi-carottes-fanes-bouchee-orientale/10/2016/>