

Recettes anti-gaspi :

La carotte :

- Une délicieuse façon de faire manger des fanes de carottes aux plus récalcitrants consiste à les incorporer dans cette délicieuse **pizza aux fanes de carottes et chèvre**. Dans un grand bol, mélangez vos fanes de carottes, du sel, du poivre et de l'huile d'olive (comme une salade, juste assez pour que tout soit humecté, sans avoir l'huile en surplus qui stagne au fond du bol, c'est en fonction de la quantité de fanes que vous avez pu récupérer). Étalez votre pâte à pizza sur une plaque de four et distribuez vos fanes de carottes sur la pâtes. Ajoutez par-dessus des tranches d'oignons brossées à l'huile d'olive et des rondelles ou petites cuillères de chèvre, la consistance changera en fonction du type de chèvre choisi. Procédez selon vos temps de cuisson habituels et dégustez!
- On peut également en faire un excellent **pesto** en passant les ingrédients suivants au moulin électrique (ou au mortier, pour les courageux):
 - 3 poignées de feuilles de fanes de carottes
 - 2 cs de parmesan râpé
 - 2 cs de pignons de pin
 - 2 cs de câpres au vinaigre (mis à tremper au préalable dans l'eau)
 - 8 cs environ d'huile d'olive vierge extra
 - sel, poivre

Si vous tenez à éplucher vos carottes, n'hésitez pas à conserver les **épluchures** pour fabriquer un bon **bouillon de légumes maison**, quitte à les mettre de côté au congélateur en attendant d'en avoir assez.