

TUILES DE PARMESAN



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- Parmesan râpé 100g

Astuces :

- Utilisez les tuiles de parmesan en guise de décoration pour vos soupes et salades ou en apéritif.
- Mélanger quelques graines de pavot ou sésame avec le parmesan râpé avant d'enfourner pour ajouter une touche croquante.

Préparation : 5 minutes | Cuisson : 5 à 10 minutes
Pour 10 tuiles de parmesan

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé : déposer des petits tas de parmesan râpé et tasser à l'aide d'une cuillère. Comptez 10g de parmesan par tuile.
3. Enfourner 5 à 10 minutes (en fonction de la cuisson désirée).



@Recettes100faim.fr