

Tuiles au parmesan



🍴 4 portions · ⌚ prep. 3m · 🕒 cuisson 2m

🌾 gluten 🥛 lait

Biscuits croustillants au Parmigiano Reggiano en 5 minutes : trois ingrédients (parmesan, farine, poivre), cuisson express sous le grill. Croustillants en refroidissant, parfaits pour l'apéritif.

Italie

INGRÉDIENTS

- | | | | |
|---|--------------|--|--------------|
| ☐ Parmigiano Reggiano, AOP 24 mois | 100 g | ☐ poivre | |
| <i>de préférence</i> | | ☐ ?graines de nigelle | 1 càc |
| ☐ farine | 25 g | | |

PRÉPARATION

1. Préchauffer le *four* en position grill fort.
2. Râper finement le *Parmigiano Reggiano*. Mélanger avec la *farine* et du *poivre* blanc. Ajouter éventuellement les *?graines de nigelle*.
3. À l'aide d'une cuillère à soupe, déposer de petites portions sur une *plaque de cuisson* recouverte de papier sulfurisé. Aplatir légèrement.
4. Enfourner *1-2 minutes* sous le grill fort jusqu'à ce que les bords soient bien dorés. Surveiller attentivement.
5. Retirer les tuiles de la plaque avec une spatule pendant qu'elles sont encore chaudes. Laisser refroidir sur une *grille* : c'est en refroidissant qu'elles prennent leur croustillant définitif.

Conservation : 3 jours en boîte hermétique à température ambiante. Ne pas réfrigérer (ramollit les tuiles). Peuvent se préparer 24 heures à l'avance.