



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

TUILES AU PARMESAN



Ingrédients:

- parmesan râpé
- graines de sésame
- graines de pavot
- piment d'espelette, paprika
- cumin...

Accessoires

- découpoir de 6 cm Réf,MA 152117
- plaque perforée Réf,MA400300
- toile silpat Réf,SP4035

Sur la toile de cuisson SILPAT, déposer des petits tas de parmesan, vous pouvez vous aider du découpoir, placer au four 5 mn th7 ou 210°C. (mais je vous recommande de surveiller car ce temps peut varier en fonction de votre four)



Sortir les tuiles du four, soit vous les mettez en forme de suite(cigarettes) soit vous décollez après complet refroidissement.

Variantes possibles:

Vous pouvez aussi ajouter un pique en bois pour réaliser des sucettes, parsemer de graines de sésame, cumin ou de pavot,,,