

## Millefeuilles de parmesan, filets de tomates fondantes et jambon de Parme

Préparation 15 mn

Cuisson 8 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 pot de filets de tomates fondantes ( je dois dire que pour 2 j'ai mis le pot complet, donc à vous de voir)

4 fines tranches de jambon de Parme

100 g de parmesan en morceau

2 c à c de farine

1/2 c à c de poivre noir concassé

4 brins de basilic

Préchauffer le four à 210°. Râper le parmesan et le mélanger avec la farine et le poivre. Déposer 6 cuillères de ce mélange, en les espaçant, sur une plaque antiadhérente et les étaler avec le dos d'une cuillère. Enfournier 4 mn en surveillant. Décoller les tuiles à la sortie du four et les laisser refroidir sur une grille. Renouveler l'opération pour 6 autres tuiles.

Au dernier moment, monter les millefeuilles en alternant 3 tuiles par personne avec le jambon en lanières, les filets de tomates bien égouttés et quelques feuilles de basilic.

Accompagner d'une petite salade assaisonnée au vinaigre balsamique et huile d'olive.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>