



ANTIPASTI ET TUILE DE PARMESAN

Pour 6 personnes

- 150 gr Parmesan râpé
- 1 bc Antipasti que vous trouverez dans les boutiques Italienne
- 2 Papier pour pâtisserie
- 100 g Salade (selon saison)

Recette :

1. Préchauffer le four à 250°
2. Sur une plaque à gâteau, étendre une feuille de pâtisserie
3. Déposer 2 petits ts de Parmesan râpé et avec le dos d'une cuillère former un rond de 10 cm de diamètre
4. Enfourner la plaque et veillez à travers la vitre la cuisson du Parmesan 2 min
5. Veillez à ce que le Parmesan ne 'brunisse' pas trop (devient amer)
6. Au sortir du four, soulever les ronds de Parmesan et les déposer sur un support pour former une tuile.

Finition :

7. Dans une assiette disposer votre salade, ajouter à votre convenance les antipasti.
8. Déposer sur l'ensemble une tuile de Parmesan

Bon appétit

Novembre 2008, Pierre Chaperon, Jacky Durrenmatt, Valentin Michoud