



TUILES AU PARMESAN



Pour faire ces tuiles, toutes les recettes existent : avec un peu de farine, avec de l'huile dans la poêle et encore d'autres façons que j'ai oubliées

Pour ma part, je mets du parmesan et rien que du parmesan.

Utiliser du parmesan que vous râpez vous-même ou que le fromager râpe devant vous. On peut aussi utiliser des sachets tout prêts mais je préfère le parmesan frais.

Faire bien chauffer la poêle anti-adhésive et juste avant de mettre le parmesan, diminuer un peu la chaleur.

Mettre des petits tas de parmesan (la valeur d'1½ càc environ) et étaler finement en petits cercles avec le dos de la cuillère en essayant de faire la même épaisseur partout. Baisser un peu le feu. Si la poêle reste très chaude, les tuiles cuisent trop vite.

Dès que le fromage prend un peu de couleur, retourner doucement à la spatule et laisser encore cuire quelques secondes.

Il ne faut pas que les tuiles prennent trop de couleur sinon, le parmesan devient amer.

Les débarrasser avec précaution sur une assiette....résister à la tentation d'en manger plusieurs tout de suite....

Les servir en prévenant : ATTENTION, FRAGILE !

En principe, elles disparaissent très, très vite.