

## Tuiles Parmesan et Basilic



*Pour 6 personne(s)*

*Temps de préparation: 15 minutes*

### **Ingrédients:**

- PARMESAN RÂPÉ 6 x 1/2 c à soupe
- BASILIC un peu (séché)

### **Recette:**

- Préchauffez le four à 200°C.
- Râpez le parmesan.
- Sur du papier sulfurisé, formez des cercles de fromage râpé et tassez avec le dos d'une cuillère.
- Saupoudrez de basilic séché.
- Enfournez 5 - 7 minutes jusqu'à ce que l'huile disparaisse de la surface de la tuile.
- Sortez et laissez refroidir en donnant la forme que vous désirez.

### **Remarque:**

A partir de DI-104