

Pétales de parmesan

[Voir en ligne](#)

dimanche 3 mars 2013, par [Kulli-zumbayllu](#)



Du vite fait pour l'apéritif

Quand on a du parmesan au frigo et qu'on n'a pas plus de 10 minutes devant soi alors que l'heure de l'apéritif a sonné, une solution est de faire des pétales de parmesan... Facile.

La recette

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 5 minutes

Ingrédients

- Du parmesan

Préparation

1. Préchauffer le four à 150°C.
2. Sur une feuille de papier cuisson, étaler du parmesan sous forme de cercle.
3. Enfourner quelques minutes (bien surveiller car le parmesan peut vite brûler)
4. Laisser refroidir et ôter les pétales de parmesan du papier cuisson.

Fini !