

marion.meeus



Voici la recette de mes petits sablés parmesan / noisette ! Il vous faudra du parmesan, des noisettes, un emporte-pièce et c'est TOUT !

Commencez par **préchauffer** votre four à 200°C. **Posez une feuille de papier sulfurisé** sur une plaque allant au four. **Déposez un emporte-pièce** sur la feuille et versez du parmesan à l'intérieur sur 3-4 millimètres (les gourmands peuvent en mettre plus bien sûr ^^). Plus votre tuile sera fine et plus elle se cassera facilement.

**Ecrasez vos noisettes** pour obtenir des éclats (sans aller jusqu'à de la poudre) et déposez-les au centre de votre tuile.

**Enfournez** entre 5-7 minutes sur le mode grill et gardez un oeil pour éviter que les tuiles ne prennent trop chaud (la durée dépendra de la puissance de votre four).

Sortez du four, **laissez refroidir** (l'étape la plus difficile de la recette) et décollez -les à l'aide d'une spatule. **Dégustez ?**



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [Zodiosphere.fr](http://Zodiosphere.fr)