

Tuile parmesan sésame



Shopping : pour 25 grandes tuiles

- 2 blancs d'œufs
- 60 g de farine
- 60 g de parmesan
- 60 g de beurre mou
- 1 cc de paprika (facultatif)
- 20 g de graines de sésame (1 cuillère à soupe)
- sel

In process :

- Préchauffez le four à 195°.
- Fouettez le beurre jusqu'à ce qu'il soit crémeux.
- Ajoutez la farine, le parmesan, les graines et le paprika, du sel.
- Terminez par les blancs d'œufs.
- Etalez la pâte en une fine couche sur du papier sulfurisé ou un tapis silicone.
- Parsemez de fleur de sel si vous le souhaitez.
- Enfournez pour 6 à 7 min, les bords doivent être dorés.

A conserver dans une boîte hermétique.