



Entrées froides au fromage

Tuiles au parmesan et chèvre frais à la tomate



30 min **25 min** **5 min** **0** **278**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les tuiles

80 g **Parmesan**
1 c. à café **Farine**

Ingrédients pour la farce

200 g **Chèvre frais**
24 **Tomate(s) cerise**
16 feuille(s) **Basilic**
2 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des tuiles au parmesan

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Dans un bol, mélanger la farine avec le parmesan.
- 3 Il est possible d'ajouter du basilic ciselé dans le mélange.
- 4 Disposer le papier siliconé sur la plaque.
- 5 A l'aide d'une petite cuillère, faire de petits tas avec le mélange de farine et parmesan.
- 6 Faire attention à laisser de l'espace entre chaque tas, pour qu'ils ne se collent pas les uns aux autres pendant la cuisson.
- 7 Abaisser chaque tas avec le dos de la cuillère pour former des disques.
- 8 Enfourner et faire cuire les tuiles pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le parmesan soit fondu.
- 9 Les retirer du four et les laisser refroidir.
- 10 Il faut décoller les tuiles pendant qu'elles sont encore un peu molles, elles durciront en refroidissant.

Étape 2

Préparation de la farce

- 1 Mettre le chèvre frais dans un bol, ajouter l'huile, le sel et le poivre. Mélanger.
- 2 Ciseler finement les feuilles de basilic. Les ajouter au mélange et remuer afin d'obtenir une crème.
- 3 Réserver au frais.

Étape 3

Dressage des tuiles

- 1 Laver les tomates cerise. Les couper en deux et les réserver.
- 2 Très délicatement, étaler une couche de crème au fromage sur chaque tuile au parmesan.
- 3 Attention de ne pas casser les tuiles en étalant le fromage de chèvre dessus.
- 4 Disposer une tuile garnie de crème sur chaque assiette.
- 5 Poser 3 ou 4 demi-tomates sur la crème de chaque tuile.
- 6 Poser une deuxième tuile garnie sur les tomates de la première, poser dessus 3 ou 4 demi-tomates.
- 7 Continuer ainsi jusqu'à la quatrième et dernière tuile garnie.
- 8 Terminer avec des demi-tomates.
- 9 Servir aussitôt.