



Finger food

Pop corn au parmesan



15 min 10 min 5 min 0 235
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le pop-corn

120 g **Grains de maïs**
2 c. à soupe **Huile de tournesol**
1 **Sel**

Ingrédients pour la garniture

100 g **Parmesan**
50 g **Beurre**
6 branche(s) **Romarin**

Étape 1

Préparation du pop-corn

- 1 Faire chauffer l'huile dans une casserole et y verser le maïs. Déposer immédiatement avec un couvercle.
- 2 Remuer la casserole tout en maintenant le couvercle, pour faire éclater le maïs uniformément pendant 3 minutes.
- 3 Retirer la casserole du feu et laisser reposer encore 2 minutes avec le couvercle.

Étape 2

Assaisonnement du pop-corn

- 1 Faire fondre le beurre dans un bol au micro-ondes pendant 30 secondes.
- 2 Hacher le romarin et l'ajouter dans le beurre puis verser sur le pop-corn. Mélanger pendant que c'est encore chaud.
- 3 Râper le parmesan au-dessus du pop-corn et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

Étape 3

Dressage

- 1 Verser le pop-corn dans un grand saladier pour une présentation conviviale. Déguster pendant que c'est encore chaud.