

## Chips de parmesan au four



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 5 mn

**Cuisson** : 7 mn

*Faciles et amusantes à préparer, je vous propose ces chips de parmesan. Elles ont accompagné un risotto à l'oseille. Mais elles peuvent être servies avec bien d'autres recettes ou même pour décorer un plat.*

### Ingrédients

- parmesan
- graines de sésame
- thym

### Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- 2 Sur une plaque couverte d'une feuille de silicone, former avec une cuillère à soupe des ronds de parmesan râpé de taille moyenne. Les espacer suffisamment. Les aplatir avec une fourchette. Encore plus pratique, utiliser un cercle à pâtisserie....
- 3 Ajouter des graines de sésame et quelques pincées de thym.
- 4 Enfourner durant 5 à 7 minutes. Le parmesan va fondre et former des chips.
- 5 Sortir du four lorsque les chips sont dorées. Laisser refroidir. Les chips de parmesan vont alors durcir et il sera alors très facile de les décoller.
- 6 Conseils : Surtout ne pas saler car le parmesan l'est déjà ! Vous pouvez aussi ajouter des pistaches concassées à la place des graines de sésame. Succès garanti !

Proposé par



#### La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "LA GUILLAUMETTE". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

