

Mille feuilles de tuiles de parmesan, salade de jeunes pousses à l'italienne



Ingrédients pour 3 mille feuilles (diamètre des tuiles 6 cm environ) : 50 g de parmesan râpé, 20 g de jeunes pousses, 5 g de tomates séchées, 10 g de pignons de pin, 5 g de braseola, 20 g (3) tomates cerises jaune et rouge, QS (quantité suffisante) huile d'olive, QS (quantité suffisante) vinaigre balsamique blanc, sel, poivre, basilic frais

Préchauffer le four à 200°C.

Poser du papier sulfurisé sur une plaque aluminium. Déposer sur le papier sulfurisé des petits tas (1 cuiller à café et demi à peu près) de parmesan râpé en se servant d'un emporte-pièce diamètre 6 cm pour la forme circulaire. Mettre au four entre 3 et 5 mn, les tuiles doivent colorer mais pas trop car cela deviendrait amer. Laisser refroidir. Réserver.

Faire chauffer une poêle anti-adhésive et y verser les pignons. Chauffer jusqu'à coloration. Réserver.

Couper les tomates séchées en tous petits dés. Couper les tomates cerises en petits dés. Découper la braseola en petits morceaux.

Mélanger les jeunes pousses, les tomates séchées, les tomates cerise, la braseola, les pignons avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique blanc. Saler, poivrer si besoin.

Déposer sur une assiette une tuile de parmesan, garnir de salade de pousses, ajouter une autre tuile de parmesan etc...Finir par une sommité de basilic.