

Croustillant de parmesan aux tomates confites

Temps de réalisation : 30 minutes

Temps de cuisson : 4 à 5 minutes

Recette pour 6 personnes :

Ingrédients :

*120 g de parmesan
6 feuilles de brick
20 g de beurre
4 tomates
1 brin de romarin
cerfeuil
2 cl d'huile d'olive
10 g de sucre semoule
sel et poivre du moulin*

Préparation :

- . Préchauffer le four thermostat 7.
- . Inciser les tomates et les plonger dans l'eau bouillante 1 minute. Les refroidir et retirer la peau.
- . Retirer les pépins et les couper en petits morceaux. Les plaquer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier de cuisson et ajouter le romarin, le sucre et l'huile d'olive. Les cuire 1h30 à 100 °C pour les sécher.
- . Etaler une feuille de papier de cuisson sur une plaque.
- . Réaliser des cercles de Ø 10 cm dans la feuille de brick (5 ronds par feuille).
- . Faire fondre le beurre et superposer 5 ronds avec le parmesan en copeaux les uns sur les autres en beurrant chaque couche.
- . Poser les 6 cercles sur le papier de cuisson et les cuire au four à thermostat 7 pendant 4 à 5 minutes.

Présentation :

- . Disposer les feuilles de brick et les tomates au centre de l'assiette.
- . Parsemer quelques brins de cerfeuil.