



NIDS DE PARMESANS

TOMATES, MOZZARELLA, OLIVES

 4 PERSONNES  15 MIN  5 MIN  -- H

INGRÉDIENTS

Parmesan
2 tomates
1 boule de mozzarella
6 olives noires
8 brins de basilic
1 filet d'huile d'olive
Sel, poivre

PRÉPARATION

ÉTAPE 1. Râper le parmesan avec la râpe grains fins. Faire chauffer une poêle anti-adhésive et déposer du parmesan râpé dans un découpoir pour obtenir une forme ronde. Étaler avec une spatule et faites cuire jusqu'à ce que les bords se décollent. Répéter l'opération pour obtenir plusieurs ronds/disques de parmesan dans votre poêle.

ÉTAPE 2. Retourner délicatement les « tuiles » de parmesan et laissez cuire quelques instants de l'autre côté. Décoller les tuiles et les poser immédiatement dans le moule à minis-tartelettes pour leur donner la forme de petits nids. Laisser refroidir.

ÉTAPE 3. Rincer les tomates, les couper en dés et déposez-les dans un bol de préparation. Ajouter la mozzarella coupée en dés et les olives détaillées en petits morceaux, puis le basilic ciselé. Saler, poivrer, ajouter l'huile et mélanger.

ÉTAPE 4. Répartir les ingrédients dans les nids de parmesan et servir.