Suçons de parmesan au sésame noir et thym frais |

Recette pour 12 tapas

Description

Petites bouchées croustillantes au Parmigiano Reggiano se dégustant sur une brochette de bambou.

L'astuce du chef

Piquez vos suçons dans un légume entier comme une aubergine ou une courgette pour une présentation des plus originales.

Ingrédients

Pour les suçons de parmesan

- 180 Gr Parmigiano reggiano
- 4 Branche(s) Thym
- 15 Ml Graines de sésame noir

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Préparation des suçons

Râpez le parmesan en utilisant un robot-coupe. Hachez le thym frais. Mélangez le parmesan avec le thym et les graines de sésame.Sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin, déposez une cuillère de parmesan et étendez-la afin de réalisez des cercles de parmesan. Vous pouvez utiliser un emporte-pièce pour créer des formes plus uniformes. Ajoutez un pic à brochette sur le cercle de fromage, bout pointu vers l'extérieur.Faites cuire au four pendant 8 minutes environ jusqu'à ce que les suçons soit dorés puis laissez refroidir 5 à 10 minutes avant de servir.

Bon appétit!