

Ingrédients pour 5 tuiles

Ingrédient	Quantité
Feuilles d'égopode	5 g
emmental	30 g
Grana Padano	10 g (fromage italien)
poivre	

Préparation

1. Préchauffer le four à 210°C

2. Ciseler finement les feuilles d'égopode lavées et séchées

3. Râper les fromages et les mélanger aux feuilles ciselées, poivrer

4. Sur une feuille de cuisson, répartir ce mélange en plusieurs portions en leur donnant une forme triangulaire. Enfourner, surveiller et sortir les tuiles avant qu'elles ne brunissent trop (environ 5 minutes)

5. Utiliser ces tuiles croquantes en décoration, par exemple pour les trivioles à l'égopode (cfr autre recette)
