

## 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)  
\_\_\_\_\_