



# INSTANT GOURMAND



## Millefeuille de tuiles de parmesan au caviar de fèves, poire et cumin



Pour 2 personnes :

- 50g de parmesan
- 2 poignées de fèves pelées surgelées
- 1 poire
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 noisette de beurre
- 1 gousse d'ail
- cumin moulu
- cumin entier
- sel, poivre au moulin

Préchauffer le four à 180°C. Râper le parmesan et le déposer en six tas espacés sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Etaler les tas à l'aide d'une cuillère pour former les tuiles et enfourner 5min. Laisser refroidir les tuiles avant de les décoller. Réserver.

Peler la poire et la tailler en rondelles. Faire chauffer le beurre dans une poêle, y répartir les tranches de poire puis les saupoudrer de sucre et de cumin entier. Les faire caraméliser sur chaque face.

Cuire les fèves et les mixer avec l'huile d'olive, l'ail pelé et dégermé et une pincée de cumin moulu. Monter le millefeuilles en intercalant les tuiles de parmesan, le caviar de fèves et les rondelles de poire. Servir encore tiède.