

## CORBILLONS DE PARMESAN

entrée pour 6 personnes

### Corbillons

- 150 g **de parmesan** râper dans une terrine  
1 c. à soupe **de semoule fine de maïs**  
1 c. à soupe **de farine** mélanger avec le parmesan

**Cuisson:** chauffer une poêle antiadhésive d'un Ø d'env. 20 cm, sans ajouter de graisse. Eparpiller régulièrement sur le fond 6 c. à soupe de fromage, le dorer env. 2 min à feu moyen, jusqu'à ce qu'il ait fondu en surface et présente une belle couleur dorée sur les parties fines. Sortir avec précaution, poser dans une terrine (d'un Ø d'env. 8 cm), face non dorée vers le haut, presser légèrement vers l'intérieur; ne laisser tiédir qu'un instant, déposer le corbillon sur une grille jusqu'au moment de servir. Procéder de la même façon avec les 5 portions restantes.

### Sauce

- 3 c. à soupe **de vinaigre balsamique blanc**  
4 c. à soupe **d'huile de tournesol**  
1 c. à soupe **d'huile de graines de courge** mélanger le tout  
selon besoin **sel, poivre du moulin** assaisonner

### Salade

- 300 g **de salade**, p. ex. chicorée frisée, doucette, feuille de chêne, lollo verte et rouge, roquette partager en morceaux adéquats  
250 g **de tomates cerises**, en deux répartir avec la salade dans les corbillons, verser la sauce par petites gouttes, servir sans attendre

### Suggestions

- Sortir du réfrigérateur le parmesan râpé du commerce env. 30 min avant de le passer à la poêle.
- Répartir des copeaux de parmesan sur la salade.
- Dorer et façonner les corbillons la veille et les conserver à température ambiante.

**Variante:** remplacer le parmesan par du sbrinz.

