

## TAPAS & SNACKING

### Recette de Jacques & Laurent POURCEL

---

#### SORBET AU PARMESAN,

#### LAIT D'AMANDES ET TUILES DE PARMESAN

---

*Pour 10 personnes*

**Temps de préparation :** 45 min

**Temps de cuisson :** 10 min

#### **Ustensiles indispensables**

1 Pacojet® ou 1 sorbetière  
1 poêle antiadhésive  
1 bol mixer  
10 petits verres

#### **INGRÉDIENTS**

##### **Sorbet au parmesan**

1 l de lait  
200 g de glucose  
300 g de parmesan  
sel et poivre du moulin

##### **Tuiles de parmesan**

100 g de parmesan râpé en poudre

##### **Lait d'amandes fraîches**

500 g d'amandes fraîches  
50 g de sucre  
6 cl de crème fleurette  
2,5 dl de lait

huile d'olive

---

## **PROGRESSION**

### **Préparez le sorbet au parmesan**

Faites chauffer le lait, faites-y fondre le parmesan. Ajoutez le glucose, assaisonnez légèrement avec le sel et le poivre du moulin. Passez le tout au chinois.

Turbinez la crème glacée en sorbetière ou en utilisant un Pacojet®.

### **Réalisez les tuiles de parmesan**

Faites chauffer une poêle antiadhésive, parsemez le parmesan dedans en fine pluie.

Faites cuire à feu vif jusqu'à coloration dorée.

Retirez la crêpe obtenue sur une table froide, puis cassez-la en morceaux pour obtenir de petites tuiles.

### **Réalisez le lait d'amandes fraîches**

Décortiquez, puis pelez les amandes.

Mixez tous les ingrédients dans un bol mixer, passez au chinois et réservez au frais.

## **FINITION**

Remplissez les petits verres à un tiers de lait d'amandes.

Servez dans chaque verre une quenelle de sorbet au parmesan accompagnée d'une tuile et d'un trait d'huile d'olive.