# TUILE CROUSTILLANTE AU FROMAGE ET AU SÉSAME

Pour 4 personnes
Temps de préparation : 5 minutes -
Cuisson : 10 minutes

**Ingrédients :**

- 100g de parmesan râpé
- 100g de mimolette vielle
- 1 c. à soupe de graines de sésame

Préchauffer le four th 6 (180°)

Râper la mimolette

Mélanger les deux fromages avec les graines de sésame

Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé et disposer le mélange en petits tas ronds et espacés. Les aplatir avec le dos de la cuillère

Faire cuire au four pendant10 min

Sortir les tuiles du four, les enlever délicatement de la plaque et laisser refroidir et durcir sur une assiette.