



Collations

Parmezaankoekjes met avocado en krokante ham

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 grammes de parmesan (râpé)
2 tranches de jambon fumé
1 cuillère à soupe avocat
1 cuillère à soupe de crème aigre
pincer poivre de cayenne
1 poignée de feuilles de coriandre (ou feuilles de persil)
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200 °C et recouvrez une plaque de cuisson de papier cuisson.

Pour chaque biscuit, saupoudrez 1 cs de fromage sur la plaque de cuisson et formez un rond d'environ 6 cm de diamètre. Faites dorer les biscuits au fromage environ 10 minutes. Laissez-les ensuite refroidir complètement et retirez-les du papier cuisson.

Écrasez la chair de l'avocat avec la crème épaisse et assaisonnez avec le poivre de Cayenne et le sel.

Faites frire le jambon à sec dans une poêle jusqu'à ce qu'il soit croustillant et hachez-le grossièrement.

Garnissez chaque biscuit au parmesan d'une cuillère de crème d'avocat. Terminez par le jambon croustillant et une feuille de coriandre ou persil.

Conseil : placez le jambon sur la plaque de cuisson à côté des biscuits au fromage et faites cuire le tout. Vous n'aurez pas besoin de poêle supplémentaire et gagnerez du temps !

Ustensiles de cuisine

Four
Plaque de cuisson
Papier cuisson

