

# *Sorbet aux poivrons rouges et tuiles parmesan*

## *Ingrédients*

Pour 8 personnes

6 gros poivrons rouges

100 g de sucre en poudre

1 racine de gingembre (environ 4 cm de tubercule assez fin)

120 g de parmesan rapé

## *Préparation*

### *Sorbet poivrons rouges*

Sur une plaque de four disposer les poivrons coupés en deux, peau vers le haut. Enfourner position grill. Arrêter lorsque la peau est noire.

Sortir les poivrons du four et les mettre dans une boîte en plastique bien fermée, attendre qu'ils tiédissent avant de les peler.

Dans le bol du mixeur, mixer les poivrons, le gingembre (coupé en morceaux) et le sucre.

Mixer longtemps : le mélange doit être sans aucun grumeau.

Turbiner à la sorbetière (il faut que le mélange soit froid)

### *Tuiles au parmesan*

Faire des petits tas de parmesan sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Environ une cuillère à soupe bombée par tas.

Enfourner à four préchauffé 200°C, 7 minutes.