

Crème de parmesan pour gratin de Cyril Lignac

Ingrédients

- 50cl de crème liquide
- 8 cuillerées à soupe de parmesan râpé

Préparation

Dans une casserole, verser la crème et la faire réduire de moitié. (le but c'est enlever l'humidité), on garde une spatule à l'intérieur pour mélanger régulièrement.

Ajouter le parmesan râpé, mélanger et réserver.

Attention, cette crème se conserve mal au frais, il faut la réaliser le jour-même