

**4 personnes :**

100 gr de Parmesan  
10 olives noires dénoyautées  
2 branches de thym frais  
Et aussi un peu de poivre

Préchauffe le four à 200 'C (th. 6-7). Hache finement les olives. Mélange le parmesan râpé avec les olives et le thym.

Dépose des piques en bois sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé en les espaçant bien.

Au bout de chaque pique, dépose un disque de parmesan en couche fine, puis enfourne les pour 5 minutes.

Laisse tiédir quelques minutes, puis décolle les sucettes.



Sucettes de parmesan