

## Comment le conserver ?

Après son achat, il est conseillé de conserver le parmesan à une température réfrigérée, afin d'en préserver toutes les caractéristiques aromatiques.

Le parmesan Reggiano vendu sous-vide peut être conservé au réfrigérateur à une température comprise entre 4 et 8 degrés jusqu'à la date indiquée sur l'emballage.

Une fois ouvert, on doit le conserver dans des récipients en verre ou en plastique ou à défaut sous film plastique à usage alimentaire :

- au réfrigérateur à une température comprise entre 4 et 8 degrés,
- à un niveau optimal d'humidité,
- séparé des autres aliments, car la partie grasse du fromage a tendance à absorber les odeurs des autres aliments présents dans le réfrigérateur.

Il peut ensuite se conserver plusieurs mois.

## Comment l'utiliser ?

Outre le fait de le raper sur vos plats de pâtes, risottos et autres préparations italiennes, vous pouvez l'utiliser en copeaux dans vos salades mais également dans vos cakes et tuiles apéritifs. Sur les sites [marmiton.org](http://marmiton.org), [750g.com](http://750g.com), [cuisineaz.com](http://cuisineaz.com) et bien d'autres, il vous suffit de taper « parmesan » dans l'onglet Recherche pour trouver des centaines de recettes à tester !!

### Sablés au parmesan

- 2 pincées de piment d'Espelette
- 2 pincées de sel
- 150 gr de beurre
- 150 gr de parmesan
- 150 gr de farine

Mélanger dans un saladier : farine, parmesan, beurre et sel et ajouter de l'eau si nécessaire.

Former des sablés assez petits mais épais et les mettre sur une plaque avec du papier sulfurisé.

Mettre à four chaud (160°) pendant 15mn et surveiller la couleur.

A la sortie du four, mettre une pincée de piment d'Espelette sur chaque sablé.

## Crème brûlée aux tomates séchées et au parmesan

- 300 gr de crème liquide
- 12 tomates séchées
- 2 jaunes d'œuf
- 100 gr et 30 gr de parmesan râpé
- Sel et poivre

Préchauffer le four à 100°. Faites chauffer la crème dans une casserole. Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs. Verser la crème chaude sur les jaunes doucement et ajouter le parmesan. Saler et poivrer. Couper les tomates en petits dés et répartissez-les dans 6 ramequins. Répartir la crème sur les tomates dans les 6 ramequins.

Mettre au four 35 à 40 minutes. Laisser refroidir et les placer au frigo.

Saupoudrer de parmesan et mettre au grill avant de servir.

## Risotto au parmesan

- 300 gr de riz rond ou arborio
- 1 oignon
- 40 gr de parmesan
- 50 gr de parmesan
- 1,2 l d'eau
- 1 bouillon de volaille
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel

Faire fondre le cube de bouillon de volaille dans l'eau chaude. Hacher l'oignon pour le faire revenir dans l'huile et 10 gr de beurre dans une casserole. Incorporez le riz et remuer jusqu'à qu'il devienne translucide et ensuite mouiller avec une louche de bouillon chaud. Continuer à remuer en rajoutant des louches de bouillon chaud jusqu'à son évaporation complète au bout de 15 min.

Une fois le riz cuit, éteindre le feu et incorporer les 40 gr de beurre et le parmesan, préalablement râpé.