

SUCETTES AU BEAUFORT

Pour 4 personnes

Ingrédients :

100g de Beaufort

10g de farine

4 bâtonnets en bois de 15/20 cl de long

Préparation :

☞ Coupez 100g de Beaufort en petits dés.

☞ Mixez grossièrement les dés de Beaufort avec 100g de farine.

☞ Préchauffez le four à 150°C, en position ventilée de préférence.

☞ Recouvrez une plaque de cuisson d'une feuille de papier sulfurisé. Disposez dessus 4 petits cercles à tarte de 6 cm de diamètre, garnissez chacun d'une généreuse cuillère à soupe d'appareil au Beaufort. Retirez ensuite délicatement les cercles, il faut obtenir des petits disques d'1/2 cm d'épaisseur. Posez en rayon, sur chaque disque, l'extrémité d'un bâtonnet en bois, enfoncez-le délicatement puis saupoudrez d'appareil au Beaufort afin de le masquer.

☞ Glissez la plaque dans le four préchauffé et comptez 15 minutes de cuisson à 150°C.

☞ La cuisson terminée, laissez les sucettes au Beaufort refroidir avant de les déguster en mise en bouche avec un Apremont, par exemple.

Le plus : pour parfaire la présentation, piquez les sucettes dans un pot en verre rempli de polenta.

