 **Sucettes au Beaufort**

 **Pour 11 sucettes**

**- 100 g de** [**Beaufort**](http://recettes.de/beaufort) **- 10 g de farine**

**la plaque du four tapissée de papier cuisson
1 cercle de 5 cm de diamètre
Piques de brochettes petit modèle
Préchauffage du four à 150°C (chaleur statique)**

Couper le fromage en petits dés.
Mixer le fromage avec la farine jusqu'à obtention d'une chapelure grossière.
À l'aide du cercle, déposer des petites pastilles de fromage d'environ 5 mm d'épaisseur.
Soulever légèrement le cercle et glisser le bâtonnet.
Tasser le fromage.
Retirer délicatement le cercle.
Enfourner pour une dizaine de minutes jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.**Laisser refroidir puis planter les sucettes dans un verre rempli de polenta par exemple.**