

**Petits sablés au Beaufort**

**Pour 60 Petits sablés au Beaufort (1)**

**- 140 g de** [**Beaufort**](https://recettes.de/beaufort)  
**- 100 g de** [**beurre ½ sel**](https://recettes.de/beurre-1-2-sel) **pommade**  
**- 200 g de farine**  
**- 3** [**jaunes d'œufs**](https://recettes.de/jaune-d-oeuf)  
**- Poivre du moulin**

**Plaques d'empreintes à mini-financiers et à Florentins**  
**ou la plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Hacher finement le Beaufort (pour moi au Thermomix **4 sec/Vit 7**) et en réserver 40 g **(2)**.  
Mélanger au fouet le beurre pommade avec la farine jusqu'à l'obtention d'un "sable".  
Ajouter les 100 g de Beaufort et mélanger.  
Ajouter les jaunes d'œufs, poivrer et travailler rapidement pour obtenir une boule.  
Prélever de petits morceaux de pâte et en garnir les empreintes **(3)**.  
Dorer éventuellement les biscuits au jaune d'œuf (je ne l'ai pas fait).  
Répartir quelques grains de fromage sur le dessus.  
Enfourner pour 15 minutes.  
Laisser refroidir avant de les servir ou de les ranger dans une boîte au congélateur.