

## Sucettes de tuiles de Saint-Nectaire

4 personnes  
Préparation 10 mn  
Cuisson 20 mn

### Ingrédients

100 g de Saint-Nectaire • Des graines de sésame  
naturelles ou aromatisées • Des noisettes en poudre ou  
concassées finement

Plonger les pics en bois dans de l'eau afin que ceux-ci  
ne brûlent pas à la cuisson.

Retirer la croûte du Saint-Nectaire et le couper en  
gros dés.

Planter chaque dé de Saint-Nectaire sur un pic en  
bois et les disposer en quinconce sur une plaque  
recouverte de papier sulfurisé.

Cuire à 200°C environ 15 mn (surveiller la cuisson).  
Lorsque le fromage a fondu, sortir la plaque du four et  
parsemer de graines de sésame ou de noisettes.  
Prolonger la cuisson 5 mn. Laisser refroidir jusqu'à  
durcissement complet des sucettes et déguster.