

# Suçon de Grilled-Cheese au fromage Raclette

## Recette pour Tapas

### Description

Sur un jolie présentoir en bois, avec un alignement parfait, nous sont présenté des suçons de Grilled-Cheese plantés sur leurs bâtons.

### Ingrédients

#### Grilled-Cheese

- 6 Tranche(s) épaisse(s) Pain de mie
- 6 Tranche(s) Fromage à raclette
- 12 Bâton(s) Sucette

### Préparation

- Temps de préparation **15 mins**

#### Grilled-Cheese

Entre deux tranches de pain de mie, placez une tranche de fromage. A l'aide d'un emporte pièce, découpez quatre jolies disques dans chaque superposition de pain et fromage. Ensuite dans une poêle avec du beurre, faites revenir chaque rondelle de grilled-cheese sur les deux faces, de manière à leur donner une jolie coloration dorée et permettre au fromage de fondre entre les deux rondelles de pain. Réservez vos douze rondelles de grilled-cheese sur une plaque jusqu'à refroidissement total. ensuite vous piquerez chacun d'eux sur un bâton de sucette. (dans le fromage)

#### Montage final

Vous pouvez vous procurez un morceau de bois dans lequel vous ferez des trous correspondant à la grosseur de vos bâtons de sucette. Passez vos grilled-cheese dans un four pendant 3/4 minutes, ensuite piquet vos sucettes sur le présentoir.

**Bon appétit!**