

Osez le Chaource et cédez à toutes vos envies !



Entre Champagne et Bourgogne, le Chaource se décline dans de nombreuses recettes. Cuisiné ou nature, ce fromage de terroir relève vos plats par son goût fruité. Adoptez ces quelques recettes gourmandes pour une fin d'été en douceur et à moindre coût.

Velouté de topinambour au Chaource et Tartine de pieds de cochon : Saveurs authentiques et généreuses !

Pour 4 personnes.

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

- 400g de topinambour
- 1 Citron
- 1L d'eau
- 25cl de crème
- 25g de beurre
- 250g de Chaource
- Sel, poivre du moulin
- 4 tranches de pain grillé aux noix
- 1 Pied de cochon cuit
- 1 trait de vinaigre de Reims



1. Eplucher les topinambours. Les déposer dans de l'eau citronnée pour éviter qu'ils s'oxydent et les cuire dans de l'eau salée. Une trentaine de minutes. En fin de cuisson, les égoutter (réserver l'eau de cuisson dans un bol à part). Mixer les topinambours avec la crème, le chaource et le beurre non fondu.
2. Selon vos préférences, il est possible de diluer le velouté avec l'eau de cuisson afin de l'alléger. Passer la préparation dans une petite étamine.

CONTACT PRESSE :

SV MARKETING - Sabine Verley

Tél. : 06 31 56 46 58

3. Réchauffer le pied de cochon dans une casserole jusqu'à ce qui soit bien ramolli. Puis, ajouter un trait de vinaigre de Reims et disposer sur les tranches de pain grillé.

Astuce : Il est possible de servir ce velouté avec des noix de Saint-Jacques sautées au beurre.

Risotto végétarien Chaource & Ciboulette : Surprenant et élégant, il charmera vos amis !



Pour 4 personnes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients :

- 200g de Riz a risotto
- 1L de Bouillon de légumes
- ½ Oignon
- ¼ de botte de ciboulette
- 10cl de Vin blanc sec
- 50g de Chaource
- 40g de Beurre
- 1 cc d'Huile d'olive

1. Éplucher et ciseler le demi-oignon, Ciseler la ciboulette et couper le chaource en cube.
2. Dans le faitout mettre 1cc d'huile d'olive et les oignons à feu moyen et faire suer 2 min.
3. Ajouter le riz et remuer 2 min pour le faire nacré (légèrement transparent) puis verser le vin blanc.
4. Une fois le vin blanc absorbé, ajouter du bouillon de légumes à hauteur du riz et remuer jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé par le riz. Répéter l'opération pendant 15 à 20 min, puis une fois le riz cuit éteindre le feu et incorporer le beurre, la ciboulette et le chaource. Déguster aussi tôt !

Astuce : idéal pour une soirée improvisée.

Accord Mets et Vin : Champagne de la Côte des Bars.

Quiche au Chaource : Toujours une valeur sûre!

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte brisée
- 100g de lardons
- 1 petit oignon
- 1 Chaource de 250g
- 3 œufs
- 20cl de crème liquide
- 20cl de lait
- 2 cuillères à soupe d'origan
- Huile d'olive
- Sel, Poivre



1. Emincez l'oignon et faites-le revenir dans une poêle avec les lardons et un filet d'huile d'olive puis réservez.
2. Déroulez votre pâte brisée dans un moule à tarte et piquez-la à l'aide d'une fourchette.
3. Enlevez la croûte du Chaource et taillez-le en tranches.
4. Déposez votre mélange oignons/lardons dans le fonds de tarte puis les tranches de Chaource.
5. Dans un saladier battez les œufs avec la crème et le lait puis ajoutez l'origan et assaisonnez.
6. Versez votre préparation sur le fond de tarte puis enfournez à 180° C pendant environ 25min. Servez encore chaud avec une petite salade verte.

Astuce : N'hésitez pas à enrichir cette quiche des restes présents dans votre réfrigérateur (légumes par exemple) ou en remplaçant les lardons par du jambon.

Roulé façon pizza au Chaource : A partager sans façon !

Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

- rouleau de pâte feuilletée
- 2 cuillères à soupe de caviar de tomate
- 50g de jeunes pousses d'épinard
- 2 tranches de jambon
- ½ Chaource de 250g
- Sel, Poivre



- 1- Enlevez la croûte du Chaource et coupez-le en petits dés ainsi que les tranches de jambon, réservez.
- 2- Déposez votre pâte feuilletée sur une planche, parez les côtés (sur environ 4 cm de long) afin d'obtenir un gros rectangle et étalez le caviar de tomates sur toute la surface avec le dos de la cuillère.
- 3- Déposez les jeunes pousses d'épinard lavées et essorées puis les dés de jambons et de Chaource. Assaisonnez.
- 4- Roulez la pâte feuilletée sur elle-même afin de former un gros boudin et souder les deux bords.
- 5- Déposez votre boudin du côté de la soudure sur une plaque avec une feuille de papier cuisson et dorez à l'aide d'un pinceau avec l'œuf battu.
- 6- Enfournez à 180° C pendant environ 15 min jusqu'à ce que le roulé commence à dorer.
- 7- Détaillez en tronçons et servez encore chaud.

Astuce : réalisez votre caviar de tomates en mixant des tomates confites avec un filet d'huile d'olive.

GRANDE COMMUNICATION NATIONALE SUR L'AOP Chaource

Juin/Juillet et Octobre/Novembre 2015

Spot TV de 18 secondes destiné à promouvoir l'Appellation d'Origine Protégée Chaource.

Le Chaource, un patrimoine gourmand :

- ↳ Le Chaource tient son nom du village éponyme dans l'Aube en Champagne.
- ↳ C'est un fromage à pâte molle et croûte fleurie fabriqué avec du lait de vache entier.
- ↳ Il obtient son AOC en 1970 et l'AOP Fromage de Chaource en 1996.
- ↳ Son histoire remonte au Moyen-âge où les moines le fabriquaient déjà. Philippe le Bel se l'est fait présenter et Marguerite de Bourgogne l'appréciait lors de ses séjours en Champagne.

Découvrez d'autres recettes sur notre site www.fromage-chaource.fr dans la rubrique « recettes ».
Pour d'autres informations : <http://www.aube-champagne.com/fr/fromage-de-chaource.html>

CONTACT PRESSE :

SV MARKETING - Sabine Verley

Tél. : 06 31 56 46 58