

Osez le Chaource A.O.P 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 de noisette. Adoptez ces quelques recettes gourmandes.

Terrine de légumes au Chaource : une entrée fraîche et surprenante pour vos diners d'été.

Pour 8 personnes.

Préparation : 1h20 minutes

Cuisson : 1h15 minutes

- 50 ml de crème
- 150 g de chaource
- 20 g de farine
- 3 œufs
- 350 g de bettes
- 250 g de brocolis
- 25 g de carottes
- 250 g de tomates
- g de fonds d'artichauts surgelés
- 125 g de champignons de Paris
- 1 botte de basilic
- 1 citron
- Huile d'olive, beurre



Préparation :

- 1- Beurrez les terrines.
- 2- Lavez les blettes. Séparez les feuilles des côtes que vous réserverez et blanchissez les feuilles.
- 3- Lavez les tomates, carottes, brocolis et champignons. Mondez les tomates, épépinez-les et coupez-les en morceaux. Taillez les carottes en longs bâtonnets fins. Cuisez à la vapeur séparément les carottes, fonds d'artichauts et brocolis. Escalopez les champignons. Pressez le citron, mettez le jus à bouillir dans une casserole avec un peu d'eau, la farine et une pincée de sel, puis jetez-y les champignons. Maintenez à ébullition quelques instants et laissez reposer hors du feu avant de les égoutter.
- 4- Coupez les côtes de blette en morceaux de 2 cm en retirant les filets. Plongez-les 1 à 2 min dans de l'eau bouillante salée. Ils doivent rester croquants. Égouttez-les. Étuvez-les à l'huile d'olive.
- 5- Hachez l'équivalent d'1/2 botte de basilic. Réalisez l'appareil avec les œufs, la crème et le basilic haché. Assaisonnez.
- 6- Coupez le chaource en petits morceaux. Ajoutez-le à l'appareil.
- 7- Garnissez les terrines en alternant les couches de légumes et d'appareil. Couvrez-les de papier d'aluminium et cuisez-les au bain-marie 40 min dans un cuiseur-vapeur ou au four à 100 °C.
- 8- Démoulez. Servez bien chaud avec les feuilles de bettes.

Bonbons de tomates et Crème de Chaource : pour un apéritif estival, frais et coloré.

8 personnes

Préparation : 20 minutes

- 20 tomates cerise
- ¼ de Chaource de 250 g
- 40 g de fromage blanc
- 10 g de pignon de pin
- 1 branche de basilic
- Sel, poivre



- 1- Enlevez la croûte du Chaource, écrasez-le à la fourchette puis ajoutez le fromage blanc.
- 2- Hachez les pignons de pins et ciselez les feuilles de basilic, ajoutez le tout à votre crème de Chaource puis assaisonnez.
- 3- Lavez les tomates, coupez très légèrement le fond pour qu'elles tiennent à plat puis les chapeaux.
- 4- Evidez vos tomates cerise puis garnissez-les avec la crème de Chaource.
- 5- Remettez les chapeaux pour plus d'esthétique et servez bien frais.

Conseil :

- Pour une mise en bouche inoubliable, accompagnez-les d'un Champagne.

Tartine de Chaource : Légère et savoureuse, pour un pique-nique en famille.

6 personnes

Préparation : 10 minutes

- 1 baguette de pain
- 1 Chaource de 250 g
- 20 tomates cerise
- 3 cuillères à soupe de crème liquide
- 6 tranches de jambon blanc aux herbes
- ¾ branches de basilic
- Piment d'Espelette
- Sel, poivre



- 1- Enlevez la croûte de Chaource et écrasez-le à la fourchette, ajoutez la crème liquide et assaisonnez avec un peu de poivre et de piment d'Espelette.
- 2- Taillez la baguette de pain en 3 tronçons puis chaque tronçon en deux.
- 3- Tartinez généreusement avec la crème de Chaource puis déposez une tranche de jambon, quelques tomates cerise coupées.

Accords mets / vins : Champagne Cuvée Sainte-Germaine, millésime 2007 / www.champagne-barfontarc.com



COMMUNICATION NATIONALE sur l'AOP Chaource
en juin/juillet 2015 via un spot TV de 30 secondes destiné à faire connaître les Appellations d'Origine Protégée. (campagne CNIEL)



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
svmarketing.eurl@gmail.com