

RECETTES D'AUTOMNE AU CHAOURCE, SIMPLES ET SAVOUREUSES



CONTACT PRESSE :

Sabine Verley
SV MARKETING

Tél. : 06 31 56 46 58 - 03 51 53 18 37 - svmarketing.eurl@gmail.com

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/portfolio-post/fromage-de-chaource/>

CROMESQUIS AU CHAOURCE

Pour un apéritif entre amis, ou une dinette de filles avec une salade



- 1 gros Chaource (450-500g) affiné,
- 50 grammes de beurre de Bresse,
- 1 petite pomme,
- 5 cl de Marc de Champagne,
- 3 œufs entiers extra frais,
- 80 grammes de farine tamisée,
- 80 grammes de chapelure très fine,
- Huile à friture
- 80 grammes de graines de sésame réduites en poudre

1. Ecroûter le Chaource, le mettre dans un saladier
2. Découper la pomme en dés sans l'éplucher, faire revenir le beurre de Bresse. Une fois colorée faire flamber au Marc de Champagne
3. Malaxer le Chaource et ajouter les pommes jusqu'à obtenir une pâte lisse.
4. Prendre 4 assiettes creuses. Dans l'une, casser les œufs. Dans l'autre verser la farine tamisée. Dans la troisième verser la poudre de sésame. Dans la dernière verser la chapelure.
5. Confectionner des petites billes de pâte de Chaource. Les rouler dans la farine tamisée. Les passer à l'œuf. Les terminer dans la poudre de sésame.
6. Les laisser au frais 1 heure avant de répéter l'opération. Terminer par un dernier passage à l'œuf, puis dans la chapelure.
7. Faire frire les petits cromesquis, 2 à 3 minutes dans une huile chaude à 180 °C. Les égoutter sur un papier absorbant.

CONTACT PRESSE :

Sabine Verley
SV MARKETING

Tél. : 06 31 56 46 58 - 03 51 53 18 37 - svmarketing.eurl@gmail.com

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/portfolio-post/fromage-de-chaource/>

BURGER AU CHAOURCE

Pour les petits chefs du mercredi ou un diner en famille...

- 4 pains burger
- 4 feuilles de salade verte
- 2 tomates
- 1 Chaource de 250 g
- 4 cuillères à soupe de ketchup
- 480 g de bœuf haché
- ½ oignon rouge
- Œuf

1. Ciselez l'oignon en petit cube.
2. Hachez le persil et mélangez avec le bœuf, le jaune d'œuf et la sauce soja. Faites 4 boules identiques afin de les aplatir pour former les steaks.
3. Lavez les feuilles de salades et les tomates. Coupez les tomates en fines rondelles et coupez les feuilles de salade en deux.
4. Coupez le chaource en tranche.
5. Préchauffez le four à 180°C. Faites chauffer une poêle et cuire les steaks à votre goût.



CONTACT PRESSE :

Sabine Verley
SV MARKETING

Tél. : 06 31 56 46 58 - 03 51 53 18 37 - svmarketing.eurl@gmail.com

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/portfolio-post/fromage-de-chaource/>

QUICHE AU CHAOURCE

Toujours une valeur sûre

- 1 rouleau de pâte brisée
- 100 g de lardons
- 1 petit oignon
- 250g de Chaource
- 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 oignon/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.



CONTACT PRESSE :

Sabine Verley
SV MARKETING

Tél. : 06 31 56 46 58 - 03 51 53 18 37 - svmarketing.eurl@gmail.com

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/portfolio-post/fromage-de-chaource/>

ROULÉ FACON PIZZA AU CHAOURCE

À partager lors d'une soirée improvisée



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

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. Enfourez à 180° C pendant environ 15 min jusqu'à ce que le roulé commence à dorer.
7. Détaillez en tronçons et servez encore chaud.

CONTACT PRESSE :

Sabine Verley
SV MARKETING

Tél. : 06 31 56 46 58 - 03 51 53 18 37 - svmarketing.eurl@gmail.com

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/portfolio-post/fromage-de-chaource/>