



GLACE AU CHAOURCE

1. Portez le lait et la moitié du sucre à ébullition. Blanchissez les jaunes avec le reste du sucre.
2. Versez doucement une partie du liquide sur les jaunes d'œufs tout en mélangeant activement, puis versez le mélange dans le récipient de cuisson.
3. Portez le mélange à 90 °C, comme une crème anglaise.
4. Dans une calotte, écrasez le chaource.
5. Passez la crème au chinois et ajoutez-la dans la calotte.
6. Refroidissez l'appareil obtenu en le vannant constamment.
7. Mettez l'appareil dans une sorbetière et turbinez pendant 15 min pour obtenir la glace. Réservez au congélateur.
8. Servez cette préparation au moment du fromage, accompagnée d'un mesclun et d'une tranche de pain aux figues.

8 PERSONNES

🕒 Préparation : 15 min

🕒 Prise : 15 min

- 750 ml de lait entier
- 8 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 200 ml de crème liquide
- 150 g de chaource



CONSEILS & ASTUCES

Pour refroidir la crème plus vite, vous pouvez placer la calotte dans de l'eau glacée.

Fromage



SUCETTE AU CHAOURCE, MILLE-FEUILLE & ZESTES D'ORANGE

8 PERSONNES
 🕒 Préparation : 1h00
 🕒 Cuisson : 15 min
 🕒 Prise : 45 + 10 min

- 600 g d'oranges
- 150 g de sucre
- 120 g de chaource
- 60 + 50 + 10 g de beurre
- 20 + 40 g de sucre glace
- 6 + 3 g de gélatine
- 4 feuilles de brick
- 250 ml de crème
- 50 ml de vinaigre de cidre
- 1 pointe de Grand-Marnier
- colorant alimentaire rouge

Dessert

1. Préparez les sucettes : ôtez la peau du chaource, écrasez-le. Ajoutez 60 g de beurre en pommade et 20 g de sucre glace. Faites ramollir 6 g de gélatine dans de l'eau froide. Faites-la fondre dans une casserole à feu doux avec un peu d'eau. Mélangez le tout, dressez dans des plaques. Mettez à refroidir 40 min.
2. Préparez la marmelade d'orange : pelez à vif les oranges, levez les segments. Faites-les sauter dans 50 g de beurre. Ajoutez le sucre et le vinaigre et laissez cuire doucement environ 5 min.
3. Préparez les mille-feuilles : découpez 6 ronds par feuille de brick, beurrez-les puis faites-les sécher au four 10 min.
4. Faites ramollir puis fondre le reste de gélatine comme au n°1. Montez la crème en chantilly. Ajoutez 40 g de sucre glace et le Grand-Marnier, mélangez. Ajoutez une pointe de colorant et la gélatine fondue, remuez délicatement.
5. Dressez les mille-feuilles : alternez 3 feuilles de brick et 3 couches de marmelade. Servez les sucettes accompagnées des mille-feuilles et d'une verrine de Chantilly.



FOIE GRAS EN CROQUE-MONSIEUR PAIN D'ÉPICES & CHAOURCE



8 PERSONNES
 🕒 Préparation : 25 min
 🕒 Cuisson : 5 min

- 200 g de chaource
- 800 g de foie gras mi-cuit
- 16 tranches de pain d'épices
- 400 g de figues sèches

Tapas/Entrée

1. Coupez en fines tranches le foie gras et le chaource.
2. Déposez une épaisseur de foie gras sur une tranche de pain d'épices.
3. Recouvrez-la d'une épaisseur de Chaource
4. Fermez le croque-monsieur par une nouvelle tranche de pain d'épices.
5. Glacez le tout sous une salamandre ou sous un gril.
6. Dressez sur une petite assiette avec pour décoration une figue rôtie.

Réalisation : Olyette Animation 03 25 45 12 77

SYNDICAT DE DÉFENSE DU FROMAGE DE CHAOURCE

Siège : Hôtel de Ville - 10210 Chaource / Correspondance : Grande Rue - 10260 Vaudes / Tél. - Fax : 03 25 49 90 48
 syndicat-chaource@wanadoo.fr - www.fromage-chaource.fr

avec le soutien du Conseil Général de l'Aube et de la Région Champagne-Ardenne







BROCHETTE DE ROMARIN AUX SAINT-JACQUES & CHAOURCE SUR GRILL

1. Découpez le chaource en gros dés.
2. Préparez les noix de Saint-Jacques, lavez-les et égouttez-les.
3. Lavez les tomates cerises et les courgettes.
4. Levez les courgettes en boules à l'aide d'une cuillère à pomme noisette, en conservant la peau. Blanchissez les boules puis étuvez-les pendant 5 min au beurre et réservez.
5. Enfilez les noix de Saint-Jacques, les tomates, les boules de courgettes et les dés de chaource sur les tiges de romarin.
6. Préparez la sauce : ciselez les échalotes. Réalisez une réduction avec le vin, le vinaigre et les échalotes ciselées. Incorporez le beurre en parcelles tout en fouettant puis assaisonnez.
7. Quadrillez les brochettes sur le grill et présentez-les dans une assiette accompagnées d'un trait de sauce.

8 PERSONNES

 Préparation : 1h00
 Cuisson : 20 min

- 150 g de chaource
- 800 g de Noix de Saint-Jacques
- 8 tiges de romarin
- 250 g de tomates cerises
- 500 g de courgettes de différentes couleurs (vertes, jaunes)
- 100 ml d'huile d'olive

POUR LA SAUCE :

- 200 g de beurre
- 150 g d'échalotes
- 10 ml de vinaigre d'alcool coloré
- 10 ml de vin blanc



Tapas/Entrée



TERRINE DE LÉGUMES AU CHAOURCE

1. Beurrez les terrines.
2. Lavez les bettes. Séparez les feuilles des côtes que vous réserverez et blanchissez les feuilles.
3. Lavez les tomates, carottes, brocolis et champignons. Mondes 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 bette 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. Egouttez-les. Etuvez-les à l'huile d'olive.
5. Hachez l'équivalent d'1/2 botte de basilic. Réalisez l'appareil avec les oeufs, 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 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.

8 PERSONNES

 Préparation : 1h20
 Cuisson : 1h15

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



Plat



FILET DE BOEUF FARCI AU CHAOURCE

1. Habillez (préparez pour la cuisson) le filet et réservez-le au froid.
2. Ecrasez le chaource pour constituer la farce.
3. Etalez la pâte feuilletée en un grand carré, puis roulez-la avant de la filmer. Congelez-la sous forme de saucisse.
4. Préparez une duxelle : hachez les champignons, ciselez les échalotes et hachez le persil. Etuvez le tout au beurre, laissez refroidir.
5. Farcissez le filet avec le chaource à l'aide d'une lardoire (petite broche pointue et creuse utilisée pour piquer la viande).
6. Sortez la pâte feuilletée du congélateur. Préchauffez le four à 180°C. Entourez le filet de duxelle. Terminez par la feuille de brick, puis la pâte feuilletée.
7. Lustrez la pâte avec l'oeuf et faites cuire au four pendant 30 min.

8 PERSONNES

 Préparation : 50 min
 Cuisson : 40 min

- 1,2 kg de filet de boeuf
- 100 ml d'huile
- 150 g de chaource
- 2 feuilles de brick
- 625 g de pâte feuilletée
- 800 g de champignons de Paris
- 50 g d'échalotes
- 1/2 botte de persil
- 50 g de beurre
- 1 oeuf

Plat