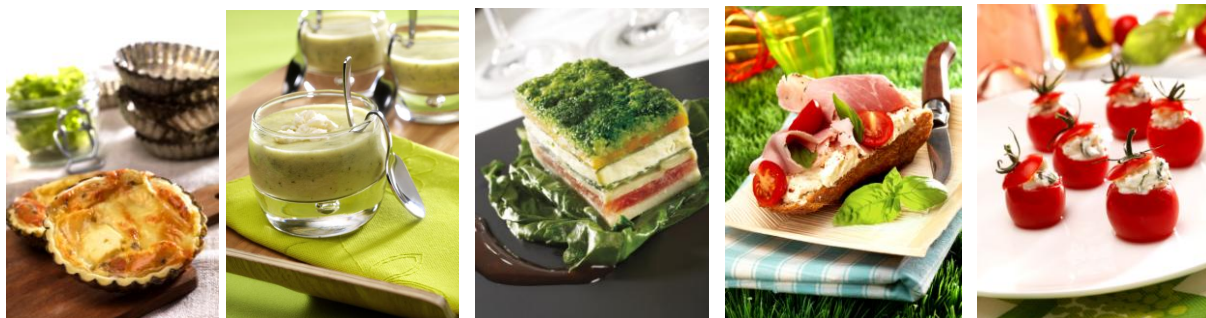


Osez le Chaource et cédez à toutes vos envies !



Entre Champagne et Bourgogne, le Chaource se décline dans de nombreuses recettes à l'arrivée des beaux jours. Cuisiné ou nature, ce fromage de terroir relève vos plats par son goût fruité. Adoptez ces quelques recettes gourmandes pour un été tendre et coloré.



Pita au Chaource et petits légumes croquants : pour une pause déjeuner entre copines.

6 PERSONNES

Préparation : 20 min

6 pains pita

• 1 Chaource de 250 g

• 1 courgette

• 2 tomates

• 10 radis

• 2 yaourts

• 1 petit paquet de jeunes pousses de salade

• 4/5 branches de ciboulette

• 1 jus de citron

• Huile d'olive

• Sel, poivre

1. Emincez vos courgettes très finement à la mandoline puis coupez les tranches en grosses tagliatelles.
2. Emincez vos radis et vos tomates, réservez.
3. Taillez le Chaource en tranches et réservez.
4. Ouvrez vos pains pita en deux et garnissez avec les jeunes pousses de salade, les tagliatelles de courgettes, les tranches de tomates, les radis et les tranches de Chaource.
5. Battez les yaourts avec le jus de citron, un filet d'huile d'olive et la ciboulette ciselée puis assaisonnez
6. Ajoutez généreusement de la sauce au yaourt juste au moment de servir

Astuce : idéal pour les végétariennes.

Accords mets et vins : Rosé des Riceys Morel millésime 2008 www.champagnemorelpereetfils.fr

Pour les petits chefs du mercredi : une **tartine de Chaource** ludique et gourmande.

6 PERSONNES

Préparation : 10 min

- 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
- 3/4 branches de basilic
- Piment d'Espelette
- Sel, poivre

1. Enlevez la croûte du 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



Astuces : une idée originale pour les pique-niques authentiques et équilibrés.



Pour la fête des voisins ou une Garden party, une recette pratique et bluffante pour petits et grands : **bonbons de tomates et crème de Chaource**

8 PERSONNES

Préparation : 20 min

- 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 cerises puis garnissez-les avec la crème de Chaource.
5. Remettez les chapeaux pour plus d'esthétique et servez bien frais.

Accords mets et vins : Champagne Rémy Massin millésime 2004 www.champagne-massin.com

Buffet dinatoire ou réception parfaite : challenge relevé grâce à ce gaspacho de courgette au Chaource



6 VERRINES

Préparation : 30 min

- 300 g de courgettes
- 50 cl de bouillon de volaille
- 2,5 cl d'huile d'olive
- ½ gousse d'ail
- 3/4 branches de cerfeuil
- ½ Chaource de 250 g
- Sel, poivre

1. Taillez les courgettes en petits dés puis faites-les revenir avec la demi-gousse d'ail hachée dans une sauteuse à feu doux avec l'huile d'olive pendant environ 20 minutes.
2. Pendant ce temps enlevez la croûte du Chaource, détaillez-le en petits morceaux puis ciselez le cerfeuil.
3. Lorsque les courgettes commencent à compoter mouillez avec le bouillon, ajoutez les dés de Chaource puis faites fondre sur feu moyen.
4. Mixez hors du feu avec le cerfeuil et assaisonnez et réservez.
5. Mélangez bien avant de servir et servez tiède ou froid selon votre préférence.

Astuce : sa réalisation simple s'intègre facilement dans l'organisation d'une journée festive.

Accords mets et vins : Champagne Drappier - Brut nature www.champagne-drappier.com

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 »

CONTACT PRESSE :

Sabine Verley

SV MARKETING

Tel: +33 6 31 56 46 58

svmarketing.eurl@gmail.com