

## Osez le Chaource et réchauffez votre automne !



Entre Champagne et Bourgogne, le Chaource se décline dans de nombreuses recettes à l'arrivée de l'automne. Cuisiné ou nature, ce fromage de terroir relève vos plats par son goût de noisette. Adoptez ces quelques recettes gourmandes pour un automne tout en douceur et en onctuosité.



### **Huitres chaudes au Chaource : une entrée chic pour réchauffer l'ambiance.**

**Pour découvrir la recette :**

<http://www.fromage-chaource.fr/pdf/recettes/Huitres-chaudes.pdf>

*Astuce : à servir en tapas pour prolonger les vacances*

**Accords mets et vins :** Blanc de Blancs millésime 2005

Champagne Chassenay d'Arce <http://www.chassenay.com/>

Ce blanc de blancs élaboré uniquement avec le cépage Chardonnay du Sud de la Champagne est une subtile alliance d'élégance et de fraîcheur.

### **Pour régaler des copains qui débarquent à l'improviste : Risotto au Chaource et petits légumes**

**Pour découvrir la recette :**

<http://www.fromage-chaource.fr/pdf/recettes/Risotto.pdf>

*Astuce : idéal pour les copines végétariennes*

**Accords mets et vins :** Champagne Brut Rosé

Morize Père & Fils <http://www.champagnemorize.com/>

- Rosé de Cuvaison

- Tout en bouche aux nuances fruitées persistantes

- avec des nuances de mûre

- 100 % Pinot Noir





## Filet de bœuf farci au Chaource : un grain de folie délicieusement authentique

Pour découvrir la recette :

[http://www.fromage-chaource.fr/pdf/recettes/5d\\_Filet\\_de\\_boeuf\\_farci\\_au\\_Chaource.pdf](http://www.fromage-chaource.fr/pdf/recettes/5d_Filet_de_boeuf_farci_au_Chaource.pdf)

*Astuce : idéalement accompagné d'une poêlée de girolles ou de petites pommes de terre sautées*

**Accords mets et vins :** cuvée Sainte Germaine 2007

Champagne de Barfontarc <http://www.champagne-barfontarc.com/>

D'une attaque franche, cette cuvée dévoile sur une belle rondeur, avec une structure fondue. On retrouve les arômes de brioche et de fruits secs, ainsi qu'une finale agréable.

## La Glace au Chaource renouvelle de façon décalée le plateau de fromages

Pour découvrir la recette :

[http://www.fromage-chaource.fr/pdf/recettes/5e\\_Glace\\_au\\_Chaource.pdf](http://www.fromage-chaource.fr/pdf/recettes/5e_Glace_au_Chaource.pdf)

*Astuce : résultat étonnant pour une mise en œuvre peu onéreuse*

**Accords mets et vins :** Rosé des Riceys 2010

Morize Père & Fils, <http://www.champagnemorize.com/>

- Fruité, des notes de fruits rouges, bonne longueur en bouche

- 100 % Pinot Noir



## 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](http://www.fromage-chaource.fr) dans la rubrique « recettes »

Pour d'autres informations : <http://www.aube-champagne.com/fr/fromage-de-chaource.html>

### CONTACT PRESSE :

Sabine Verley

SV MARKETING

Tel: +33 6 31 56 46 58

[svmarketing.eurl@gmail.com](mailto:svmarketing.eurl@gmail.com)