

## Osez le Chaource 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.

### Pour les petits chefs du mercredi ou les week-end en famille craquez pour **le Burger au Chaource maison**

4 personnes

Préparation : 20 minutes

- 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
- 10 g de sauce soja



- 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 :**

**SV MARKETING - Sabine Verley**

**Tél. : 06 31 56 46 58**

- 6- Coupez les pains burger en deux et badigeonner l'intérieur des deux moitiés de ketchup (vous pouvez mettre la sauce de votre choix).
- 7- Laissez de côté les chapeaux et placez les fonds sur une plaque de four.
- 8- Mettre une demi-feuille de salade puis répartir les rondelles de tomates, déposer les steaks, les tranches de chaurce, une demi-feuille de salade.
- 9- Mettre 3 à 4 minutes au four et déguster aussitôt.

**Accords mets / vins** : Champagne Cuvée Sainte-Germaine, millésime 2007 / [www.champagne-barfontarc.com](http://www.champagne-barfontarc.com)

## Ensoleillez votre entrée et impressionnez vos copines végétariennes, avec cette **Terrine de légumes au Chaource**

8 personnes

Préparation : 1h20

- 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
- 125 g de fonds d'artichauts surgelés
- 125 g de champignons de Paris
- 1 botte de basilic
- 1 citron
- Huile d'olive, beurre



- 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. 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.

**Accords mets / vins** : Champagne De Barfontarc Blanc de Blanc Brut / [www.champagne-barfontarc.com](http://www.champagne-barfontarc.com)



## Plus chic et plus gourmand qu'une pizza : succombez au Roulé façon Pizza au Chaource

6 personnes

Préparation : 20 min

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

**Accords mets / vins** : Champagne De Barfontarc Blanc de Noir Brut / [www.champagne-barfontarc.com](http://www.champagne-barfontarc.com)



**GRANDE COMMUNICATION NATIONALE sur l'AOP  
Chaource** en septembre, octobre, novembre 2014  
via un spot TV de 30 secondes destiné à faire connaître les Appellations  
d'Origine Protégée.



### 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 :**  
SV MARKETING - Sabine Verley  
Tél. : 06 31 56 46 58