

## CORDON BLEU REVISITÉ ET GRATIN DE POMME DE TERRE AU CHAOURCE AOP

*Une rentrée sans se ruiner ....*

*Régalez votre famille avec ce classique reinventé.*

*Un goût savoureux, pour un prix abordable!*



Communiqué de Presse du Syndicat du Chaource, cofinancé par l'Union Européenne avec le FEADER, géré par la Région Grand Est.



### CONTACT PRESSE :

Marie Drouilly / Sabine Verley  
SV MARKETING

Tél. :03 51 53 18 37- 06 09 69 74 72- c1.marketing@gmail.com

Découvrez d'autres recettes sur notre site [www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr) dans la rubrique « recettes ».

Préparez votre balade gourmande en terres bourguignonnes et champenoises sur [www.igbc.fr](http://www.igbc.fr)

## CORDON BLEU REVISITÉ ET GRATIN DE POMME DE TERRE AU CHAOURCE AOP



- **Ingrédients pour 6 personnes**
- Chaource AOP 500 g
- Lait ¼ L
- Beurre 30 g
- Oeufs 4 + un jaune d'oeuf
- Escalope de volaille 6
- Tranche de bacon 6
- Pommes de terre 1 kg
- Pois gourmands 400 g
- Farine 250 g
- chapelure
- sel, poivre, muscade

### Temps de réalisation : 15 minutes

1. Éplucher les pommes de terre, les tailler en rondelles pas trop fines, les cuire à l'eau.

Cuire les pois gourmands quelques minutes à l'eau.

2. Couper en deux les escalopes de volaille dans l'épaisseur, les aplatir. Dans chaque escalope,

introduire une tranche de bacon et 30 g de Chaource en tranches, puis refermer. Poivrer l'escalope, la rouler dans la farine, la plonger dans les œufs battus puis dans la chapelure.

3. Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux, ajouter 30 g de farine, remuer avec une cuillère de bois sans laisser brunir. Versez le lait progressivement et ajouter 300 g de Chaource en dés pour qu'il fonde, en remuant sans arrêt jusqu'à épaississement. Ajouter le jaune d'œuf, sel, poivre et muscade.

4. Dans 6 ramequins, disposer pomme de terre, pois gourmand (en laisser quelques-uns de côté) puis béchamel au Chaource. Faire gratiner quelques minutes au four. Pendant ce temps, cuire les cordons bleus dans une poêle.

5. Dresser les assiettes avec un cordon bleu et un gratin, décorer de quelques pois gourmands.

### CONTACT PRESSE :

Marie Drouilly/ Sabine Verley  
SV MARKETING

Tél. : 03 51 53 18 37 - [c1.marketing@gmail.com](mailto:c1.marketing@gmail.com)

Découvrez d'autres recettes sur notre site [www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr) dans la rubrique « recettes ». Préparez votre balade gourmande en terres bourguignonnes et champenoises sur [www.igbc.fr](http://www.igbc.fr)