

Osez le Chaource A.O.P 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.

Innover avec des **Gougères au Chaource**, pour vos apéritifs entre amis ou déjeuners entre copines

4 personnes – pour une trentaine de pièces

Préparation : 25 minutes

- 25 cl d'eau
- 75 g de beurre doux
- 145 g de farine
- 4 œufs
- 1 jaune d'œuf pour la dorure
- 80g de chaource
- Sel, poivre



- 1- Préchauffer le four à 180°C.
- 2- Couper le Chaource en petits dés puis réserver.
- 3- Dans une casserole, déposer le beurre en petites portions ainsi qu'une pincée de sel dans l'eau.
- 4- Dès que l'eau est à ébullition, sortir la casserole du feu. Ajouter la farine, former une boule homogène et la réserver dans un saladier.
- 5- Ajouter les œufs un par un en remuant vivement puis incorporer les dés de chaource.
- 6- Former des petites boules sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Battre le jaune d'œuf et dorer à l'aide d'un pinceau.
- 7- Cuire environ 15 à 20 minutes selon la taille des gougères.

CONTACT PRESSE :

SV MARKETING - Sabine Verley
Tél. : 06 31 56 46 58
svmarketing.eurl@gmail.com

Conseils et astuces :

- Pour rester dans la régionalité, ajouter de petits morceaux d'andouillette de Troyes.
- Servir avec une mâche dans le cas de plat principal.
- Astuce: congeler par paquet de 15 mini-gougères. Préchauffer le four de 200°C à 210°C puis déposer vos gougères encore congelées sur plaque et réchauffer pendant 5 à 7 minutes.
- Possibilité d'ajouter de la muscade râpée dans la pâte.

Pour une entrée chic de printemps ou un tête à tête gourmand, laissez-vous tenter par un **Croustillant de Sandre au Chaource**

4 personnes

Préparation : 30 minutes

- 4 pavés de sandre de 120 g pièce
- 4 tranches de Chaource
- 350 g d'épinards
- ½ gousse d'ail
- 20 g de beurre
- 4 feuilles de brick
- 10 cl d'huile de tournesol
- Sel, poivre



- 1- Préchauffer le four à 180°C.
- 2- Couper 4 fines tranches de Chaource de la taille des pavés de sandre.
- 3- Préparation des épinards : faire fondre le beurre avec la gousse d'ail dégermée et piquée dans une fourchette (afin d'aromatiser le beurre). Déposer ensuite les épinards dans la casserole et les cuire à feu moyen. Lorsqu'ils sont fondants, les égoutter.
- 4- Huiler les feuilles de brick avec un peu d'huile de tournesol. Disposer en son centre un peu d'épinards (une cuillère à soupe), puis le pavé de sandre assaisonné et surmonté de la tranche de Chaource. Refermer la brick comme un nem. Veiller à bien sceller les côtés.
- 5- Faire dorer les croustillants dans une poêle avec de l'huile de tournesol. Terminer la cuisson au four pendant 10 minutes, à 180°C.

Conseils et astuces :

- Peut s'accompagner d'un jus de viande et de lentillons roses de Champagne à la poitrine fumée.
- Le sandre peut-être remplacé par du saumon bio de France à chair ferme.

CONTACT PRESSE :

SV MARKETING - Sabine Verley
Tél. : 06 31 56 46 58
svmarketing.eurl@gmail.com

Burger au Chaource maison pour petits chefs ou famille en week-end.

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.
- 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 placer 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 chaource, 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



COMMUNICATION NATIONALE sur l'AOP Chaource
en avril 2015 via un spot TV de 30 secondes destiné à faire connaître les Appellations d'Origine Protégée. (campagne CNIEL)



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 ».
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
svmarketing.eurl@gmail.com