

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 fruité. Adoptez ces quelques recettes gourmandes pour une fin d'été en douceur et à moindre coût.

Samoussas de Chaource, Jambon-Courgette : un repas original et savoureux pour dîner impromptu

4 personnes

Ingrédients :

- 4 Feuilles de brick
- 2 tranches de Jambon
- 1 courgette
- ½ chaource
- 2 c à s d'huile d'olive
- 4 tours de moulin à poivre



1. Couper la courgette en petit cube (brunoise) puis faire revenir dans une poêle avec une cuillère d'huile d'olive pendant 3 à 4 minutes en remuant.
2. Couper le jambon et le chaource en cube et mélanger avec les courgettes dans un saladier. Rectifier l'assaisonnement avec du poivre et ajouter une cuillère à soupe d'huile d'olive pour lier le tout.
3. Couper les feuilles de brick en trois bandes. Disposer un petit tas de du mélange à la base de chacune, puis plier les bandes d'angle à angle en serrant bien, afin de leur donner la forme d'un triangle.
4. Pour la cuisson, vous pouvez mettre les samoussas sur une plaque de four et cuire 6 à 8 min à 230°C ou dans une poêle avec de l'huile d'olive 3 à 4 min de chaque côté.

Astuce : à déguster avec une salade de Mesclun et un rosé des Riceys pour débiter un automne tout en couleurs.

Bluffez vos copines grâce au **Risotto végétarien Chaource & Ciboulette**



4 personnes

Ingrédients :

- 200g de Riz a risotto
- 1L de Bouillon de légumes
- ½ Oignon
- ¼ de botte de ciboulette
- 10 cl de Vin blanc sec
- 50g de Chaource
- 40g de Beurre
- 1 cc d'Huile d'olive

1. Éplucher et ciseler le demi-oignon, Ciseler la ciboulette et couper le chaource en cube.
2. Dans le faitout mettre 1cc d'huile d'olive et les oignons à feu moyen et faire suer 2 min.
3. Ajouter le riz et remuer 2 min pour le faire nacré (légèrement transparent) puis verser le vin blanc.
4. Une fois le vin blanc absorbé, ajouter du bouillon de légumes à hauteur du riz et remuer jusqu'à ce que le bouillon soit absorbé par le riz. Répéter l'opération pendant 15 à 20 min, puis une fois le riz cuit éteindre le feu et incorporer le beurre, la ciboulette et le chaource. Déguster aussi tôt !

Astuce : *Idéal pour une soirée improvisé.*

Accord Mets / Vin : *Champagne de la Côte des Bars.*

CONTACT PRESSE :

SV MARKETING - Sabine Verley

Tél. : 06 31 56 46 58

La Quiche au Chaource : toujours une valeur sûre!

6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

- 1 rouleau de pâte brisée
- 100 g de lardons
- 1 petit oignon
- 1 Chaource de 250 g
- 3 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 20 cl de lait
- 2 cuillères à soupe d'origan
- Huile d'olive
- Sel. Poivre



1. Emincez l'oignon et faites-le revenir dans une poêle avec les lardons et un filet d'huile d'olive puis réservez.
2. Déroulez votre pâte brisée dans un moule à tarte et piquez-la à l'aide d'une fourchette.
3. Enlevez la croûte du Chaource et taillez-le en tranches.
4. Déposez votre mélange oignon/lardons dans le fond de tarte puis les tranches de Chaource.
5. Dans un saladier battez les œufs avec la crème et le lait puis ajoutez l'origan et assaisonnez.
6. Versez votre préparation sur le fond de tarte puis enfournez à 180° C pendant environ 25min. Servez encore chaud avec une petite salade verte.

Astuce : *N'hésitez pas à enrichir cette quiche de petits tronçons de haricots verts.*

GRANDE COMMUNICATION NATIONALE sur l'AOP Chaource d'octobre à décembre 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 dans la rubrique « recettes ».
Pour d'autres informations : <http://www.aube-champagne.com/fr/fromage-de-chaource.html>