

# GLACE AU CHAOURCE ET COCO



**8 PERSONNES**

 Préparation : 30 min

 Cuisson : 30 min

Turbinage : 20 à 25 min

- 250 mL de lait
- 3 oeufs
- 50 g de crème liquide
- 125 g de Chaource
- 75 g de sucre
- 50 g de noix de coco râpé
- 5 biscuits cuillères
- 15 g d'eau
- 25 g de Marc de Champagne

Dessert

**1.** Enlevez la croûte du Chaource et faites-le fondre dans la crème liquide.

**2.** Faites bouillir le lait. Pendant ce temps fouettez les oeufs avec 50 g de sucre. Lorsque le lait bout versez en la moitié sur le mélange à base d'oeufs, mélangez bien et reversez le tout dans la casserole et cuisez votre crème anglaise à feu doux. La crème anglaise est cuite lorsqu'en passant le doigt sur votre spatule la trace reste sur la spatule et ne coule pas.

**3.** Filtrez votre crème anglaise et mélangez-la avec votre crème au Chaource.

**4.** Laissez refroidir votre appareil. Passez-le dans une sorbetière pour obtenir une crème glacée.

**5.** Faites bouillir 15 g de sucre et 15 g d'eau. Lorsque le sirop bout arrêtez-le et mélangez-le avec le Marc de Champagne.

**6.** Trempez les biscuits à la cuillère dans votre sirop et tapissez le fond de votre cercle (ou moule). Remplissez à moitié de glace au Chaource, remettez quelques biscuits et terminez de remplir avec la glace. Réservez au congélateur.

**7.** Au moment de servir saupoudrez de noix de coco râpé.

**SYNDICAT DE DÉFENSE DU FROMAGE DE CHAOURCE**

Siège : Hôtel de Ville - 10210 Chaource / Correspondance : Grande Rue - 10260 Vaudes / Tél. - Fax : 03 25 49 90 48

[syndicat-chaource@wanadoo.fr](mailto:syndicat-chaource@wanadoo.fr) - [www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr)