



## GOUGÈRES AU CHAOURCE



**1.** Préchauffer le four à 180°C. Couper le Chaource en petits dés puis réserver.

**2.** Dans une casserole, déposer le beurre en petites portions et un peu de sel dans l'eau. Dès que l'eau est à ébullition, sortir la casserole du feu. Ajouter la farine et former une boule homogène.

**3.** Laisser refroidir un peu puis ajouter les œufs un par un en remuant vivement. Incorporer les dés de Chaource et assaisonner.

**4.** Former des petites boules sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Battre le jaune d'œuf et dorer à l'aide d'un pinceau. Enfourner environ 15 à 20 minutes selon la grosseur.

**30 pièces**

 **Préparation : 25 min**  
 **Cuisson : 25 min**

- 80g de Chaource AOP
- 75g de beurre doux
- 145g de farine
- 4 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 25 cL d'eau
- Muscade râpée, sel, poivre

Bouchées



## SAMOUSSA CHAOURCE JAMBON COURGETTES



**1.** Couper la courgette en petits cubes puis faire revenir dans une poêle avec 1 cuillère d'huile d'olive pendant 2 à 3 minutes en remuant.

**2.** Couper le Chaource et le jambon en cubes dans un saladier, mélanger avec les courgettes, une cuillère d'huile d'olive, poivrer.

**3.** Couper les feuilles de brick en 3 bandes. Disposer un petit tas du mélange à la base de chacune, puis plier les bandes d'angles à angles en serrant bien, afin de leur donner la forme d'un triangle.

**4.** Mettre les samoussa sur une plaque et enfourner 6 à 8 minutes à 230°C ou les faire dorer dans une poêle avec de l'huile d'olive, 3 à 4 minutes de chaque côté.

**4 PERSONNES**

 **Préparation : 20 min**  
 **Cuisson : 6 à 8 min**

- 250g de Chaource AOP
- 4 feuilles de brick
- 2 tranches de jambon
- 1 courgette
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

**Accompagnement :**  
Une salade

Apéritif



*...pour tous les goûts*



## LA GIROLAOURCE



**1.** Faire cuire les pommes de terre en robe des champs. Ensuite, les éplucher et les couper en rondelles.

**2.** Faire dégorger les girolles dans une poêle avec un peu de sel, puis ajouter une cuillère de beurre, l'ail, le persil et le poivre. Les faire revenir brièvement.

**3.** Beurrer un plat à gratin. Répartir les pommes de terre, les girolles et le Chaource en deux fois et verser un demi verre de vin blanc à chaque fois.

**4.** Faire gratiner le tout au four à 180°C. Râper la truffe sur le Chaource gratiné.

**4 PERSONNES**

 **Préparation : 30 min**  
 **Cuisson : 45 min**

- 250g de Chaource AOP
- 30g de beurre
- 1 Kg de vitelotte
- 300 g de girolles
- 1 verre de vin blanc en coteau champenois
- 1 truffe noire
- 4 gousses d'ail, persil
- Sel de Guérande, poivre cinq baies

Plat végétarien

*Philippe Ulryck,  
restaurant «le Rouge  
et le Noir» à Troyes*

**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@sfr.fr - www.fromage-chaource.fr



Région **ALSACE**  
**CHAMPAGNE-ARDENNE**  
**LORRAINE**



## VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR AU CHAOURCE & TARTINE DE PIED DE COCHON

1. Éplucher le pied de cochon en veillant à retirer tous les os et cartilages.

2. Éplucher les topinambours, les déposer dans de l'eau citronnée pour éviter qu'ils ne s'oxydent. Les cuire dans de l'eau salée une trentaine de minutes, puis les égoutter en réservant l'eau de cuisson dans un bol à part.

3. Mixer les topinambours avec la crème, le Chaource et le beurre cru non fondu. Selon votre goût, diluer le velouté avec l'eau de cuisson afin de l'alléger. Passer la préparation dans une étamine.

4. Réchauffer le pied de cochon dans une casserole jusqu'à ce qui soit bien ramolli. Ajouter un trait de vinaigre de Reims et le tartiner sur les tranches de pain grillé.

**4 PERSONNES**  
🕒 Préparation : 30 min  
👨‍🍳 Cuisson : 30 min

### Velouté

- 250g de Chaource AOP
- 400g de topinambour
- 1 citron
- 25 cL de crème
- 25g de beurre
- 1 L d'eau
- Sel, poivre du moulin

### Tartine

- 4 tranches de pain grillé aux noix
- 1 pied de cochon cuit
- 1 trait de vinaigre de Reims

**Accompagnement :**  
Noix de Saint-Jacques sautées au beurre

Entrée/Plat



## CROUSTILLANT DE SANDRE ET CHAOURCE

1. Préchauffer le four à 180°C. Couper 4 fines tranches de Chaource de la taille des pavés de sandre.

2. Faire fondre le beurre avec la gousse d'ail dégermée et piquée avec une fourchette. Faire fondre les épinards quelques secondes, les égoutter après cuisson.

3. Huiler les feuilles de brick. Disposer au centre une cuillère à soupe d'épinards, puis le pavé de sandre assaisonné et surmonté de la tranche de Chaource. Refermer en veillant à ce que les côtés soient bien scellés.

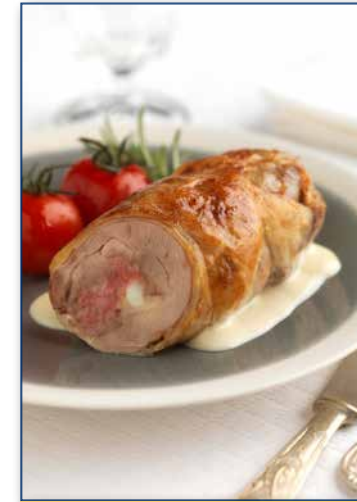
4. Faire dorer les croûstillants dans une poêle avec de l'huile. Terminer la cuisson au four pendant 10 minutes, à 180°C.

**4 PERSONNES**  
🕒 Préparation : 30 min  
👨‍🍳 Cuisson : 25 min

- 120g de Chaource AOP
- 4 pavés de sandre de 120g (ou de saumon)
- 350g d'épinards
- 4 feuilles de brick
- 20g de beurre
- 10 cL d'huile de tounesol
- 1/2 gousse d'ail
- Sel, poivre

**Accompagnement :**  
Lentillons de Champagne à la poitrine fumée

Plat de poisson



## JAMBONNETTE DE VOLAILLE AU CHAOURCE & SAUCE RATAFIA DE CHAMPAGNE

1. Préchauffer le four à 180°C. Mélanger la chair à saucisse, le Chaource coupé en petits dés et l'œuf.

2. Désosser soigneusement les cuisses de pintade en gardant les os pour le fond de sauce. Assaisonner l'intérieur des cuisses et les garnir avec la farce. Enrouler avec de la crêpine. Les faire légèrement revenir dans le beurre (pas trop longtemps sinon la crêpine craque). Les mettre dans un plat puis ajouter de l'eau jusqu'à recouvrement. Couvrir et cuire au four pendant 1 h environ.

3. Faire revenir les oignons taillés en petits cubes, déglacer avec le vin blanc, réduire la sauce. Ajouter la crème, le ratafia, puis les cuisses de pintade. Servir aussitôt.

**4 PERSONNES**  
🕒 Préparation : 35 min  
👨‍🍳 Cuisson : 45 min

- 80g de Chaource AOP
- 4 cuisses de pintade
- 200g de crêpine de porc
- 150g de chair à saucisse
- 1 oignon
- 1 œuf
- 10 cL de vin blanc
- 5 cL de ratafia
- 20 cL de crème
- 35g de beurre
- Sel, poivre du moulin

**Accompagnement :**  
Un gratin de crozets

Plat de viande