

## BRUSCHETTA AU CHAOURCE AOP

PESTO - TOMATES SÉCHÉES - JAMBON DE PARME - BASILIC

***Croquez l'été à pleines dents !***

*recette chic et simple à réaliser pour un "apéro dînatoire" ou en accompagnement d'une salade, lors d'un déjeuner entre copines.*



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

## BRUSCHETTA AU CHAOURCE AOP

PESTO - TOMATES SÉCHÉES - JAMBON DE PARME - BASILIC



### Ingrédients pour 4 personnes

• Tranches de pains de campagne	8
• Pot de tomates confites	1
• Basilic frais	50 g
• Huile d'olive	12 cl
• Pignons de pin	30 g
• Chaource AOP	250 g
• Tranches de jambon de Parme AOP	4
• Gousse d'ail	1
• Fleur de sel	

### Temps de réalisation : 15 minutes

1. Disposez les tranches de pain campagne sur une plaque du four et arrosez d'un filet d'huile d'olive.
2. Coupez le Chaource en fines tranches et réservez.
3. POUR FAIRE LE PESTO MAISON : Mixez le basilic avec les pignons de pin, l'ail et le sel et montez à l'huile d'olive (ajoutez l'huile progressivement). Rectifiez l'assaisonnement.

4. A l'arrivée des invités passez les tranches de pain au grill pendant 4 min. A la sortie du four dressez la bruschetta : tartinez le pesto, puis garnissez de morceaux de Chaource, de tomate confite, et de jambon de parme en lamelle. Pour finir : disposez quelques feuilles de basilic, quelques pignons de pin et arrosez de quelques gouttes de pesto.

### Conseils

Vous pouvez préparer une grande quantité de pesto et le conserver au congélateur.

**Variantes:** Remplacer les grandes tranches de pain de campagne par des tranches de ficelle ou de pain complet / remplacer les pignons de pin par des amandes ou autres fruits secs.

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