

POTAGE EN VERRINE, CRÈME DE CHAOURCE AOP, CHIPS DE LARD ET CROUTON MOUILLETTE

Terminez l'hiver en douceur !

Servie en entrée ou en plat principal, cette soupe savoureuse viendra réchauffer vos soirées !



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. :06 09 69 74 72 - c1.svmarketing@gmail.com

Découvrez d'autres recettes sur notre site www.fromage-chaource.fr dans la rubrique « recettes ».
Repérez votre balade gourmande en terres bourguignonnes et champenoises sur www.igbc.fr

POTAGE EN VERRINE, CRÈME DE CHAOURCE AOP, CHIPS DE LARD ET CROUTON MOUILLETTE



Ingrédients pour 6 personnes

- 100 g de Chaource AOP
- 20 g de beurre
- 10 cL de crème liquide
- 6 tranches de lard
- 200 g de pain à mie dense
- 2 pommes de terre
- 1 carotte
- 1 petit poireau
- 1 gousse d'ail
- Piment d'Espelette AOP
- Persil

Temps de préparation : 45 minutes

1. Éplucher les légumes, couper en dés pommes de terre et carotte, émincer le poireau. Remplir une casserole d'eau à hauteur des légumes, les faire cuire, puis mixer.

2. Faire fondre le Chaource dans la crème, mixer et passer au chinois. Remplir un siphon.

3. Détailler des croûtons dans le pain, les frotter à l'ail, les beurrer, saupoudrer de piment d'Espelette et les passer au four pour les griller.

4. Remplir les verrines à moitié de potage, recouvrir de crème au Chaource, accompagner de croûtons, décorer de quelques brins de persil.

Astuce : vous pouvez ajouter une chips de lard sur chaque verrine. Sur une feuille de papier cuisson, déposer 6 tranches de lard et faire cuire à 210°C pendant 8 à 10 minutes.

CONTACT PRESSE :

Marie Drouilly/ Sabine Verley - SV MARKETING
Tél. : 06 09 69 74 72- c1.svmarketing@gmail.com

Découvrez d'autres recettes sur notre site www.fromage-chaource.fr dans la rubrique « recettes ».
Repérez votre balade gourmande en terres bourguignonnes et champenoises sur www.igbc.fr