

Osez le Chaource pour vos repas de fêtes !



Entre Champagne et Bourgogne, le Chaource se décline dans de nombreuses recettes de fêtes. Ce fromage de terroir relèvera vos plats grâce à son goût fruité. Adoptez ces recettes, vous sublimeriez vos menus de fin d'année.

Foie gras en croque-monsieur pain d'épices et chaource : Une entrée bluffante, renversante et inattendue

Pour 8 personnes.

Préparation: 25 minutes / Cuisson: 5 minutes

Ingrédients :

- 200 g de Chaource
- 800 g de Foie gras mi-cuit
- 16 tranches de pain d'épices
- 400 g de figues sèches

Préparation

1. Coupez en fines tranches le foie gras et le chaource.
2. Déposez une épaisseur de foie gras sur le pain d'épices.
3. Recouvrez là d'une tranche de chaource.
4. Fermez le croque-monsieur par une tranche de pain d'épices.
5. Glacez le tout sous une salamandre ou sous un gril.
6. Dressez sur une assiette avec pour décoration une figue rôtie.



Accord Mets/Vins : Champagne Morize Père & Fils <http://www.champagnemorize.com/>
Champagne Remy Massin « Grains de Douceur »
<http://www.champagne-massin.com/>

CONTACT PRESSE :

SV- Marketing - Sabine Verley
Tel. : 06.31.56.46.58

Pintade contisée au chaource et morilles, petits légumes d'hiver :

Pour 8 personnes.

Préparation : 30 minutes

Ingrédients:

2 Pintades fermières (1kg)

- Aromates : ail, thym, laurier
- 40 g de Morille sèche
- ½ Chaource
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel / poivre

Pour la sauce:

- Fond blanc de volaille: 60 cl
- Crème liquide : 20cl
- ½ Chaource
- Sel/poivre

Pour les légumes :

- 200 g de Topinambour
- 4 Carottes
- 4 Panais
- 300 g de Rutabaga
- 2 pomme Granny Smith
- 20 cl de Fond blanc de volaille
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel / poivre



CONTACT PRESSE :

SV- Marketing - Sabine Verley

Tel. : 06.31.56.46.58

Préparation :

1. Préchauffer le four à 220°C
2. Réhydrater les morilles dans de l'eau tiède, couper le chaource en petit morceaux et les mettre au congélateur ½ heure .
3. Inciser légèrement la peau de la pintade avec un couteau à quelque endroit des cuisses et des filets, puis insérer les morilles et le chaource congelé.
4. Assaisonner de sel et de poivre la pintade et mettre les aromates à l'intérieur de la volaille.
5. Mettre la pintade dans un plat avec un peu d'huile d'olive dessus et enfourner à 220°C pendant 20 min pour faire colorer puis baisser à 150°C et cuire 35 min pour finir

Pour les légumes:

1. Éplucher tous les légumes et couper en brunoise (petit cube) Faire revenir dans une cocotte avec l'huile d'olive pendant 5min puis ajouter le fond blanc de volaille pour terminer la cuisson 10 min
2. Éplucher et couper en cube la pomme, puis incorporer aux légumes cuits.
3. Rectifier l'assaisonnement de sel et de poivre.

Pour la sauce:

1. Dans un casserole mettre le fond de volaille et faire réduire de 1/3 , ajouter la crème liquide et le chaource puis cuire 2 min , enfin mixer le tout afin d'avoir une sauce bien lisse

Dresser la pintade découpée avec les légumes et la sauce.

Accord Mets/Vins : *Champagne Remy Massin cuvée « Louis-Aristide »*
<http://www.champagne-massin.com/>

CONTACT PRESSE :

SV- Marketing - Sabine Verley
Tel. : 06.31.56.46.58

Glace au Chaource : **Parfait pour bluffer vos convives.**

Pour 8 personnes.

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

- 750 ml de lait entier
- 8 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 200 ml de crème liquide
- 150 g de chaource

Préparation :



1. Portez le lait et la moitié du sucre à ébullition. Blanchissez les jaunes avec le reste du sucre.
2. Versez doucement une partie du liquide sur les jaunes d'œufs tout en mélangeant activement. Versez le mélange dans le récipient de cuisson.
3. Portez le mélange à 90°C comme une crème anglaise.
4. Dans une calotte écrasez le chaource.
5. Passez la crème au chinois et ajoutez-la dans la calotte.
6. Refroidissez l'appareil obtenu en le vannant régulièrement.
7. Mettez l'appareil dans une sorbetière et turbinez pendant 15 minutes pour obtenir la glace. Réservez au congélateur.
8. Servez cette préparation au moment du fromage accompagnée de mesclin et d'une tranche de pain aux figues.

Accord Mets/Vins : Champagne Remy Massin Millésime 2004
<http://www.champagne-massin.com/>

CONTACT PRESSE :

SV- Marketing - Sabine Verley

Tel. : 06.31.56.46.58

Sucette au Chaource, mille-feuille et zestes d'orange : Optez pour ce surprenant mélange sucré-salé

Pour 8 personnes.

Préparation : 1h00/ Cuisson : 15 minutes / Prise 45minutes + 10 minutes.

Ingrédients :

- 600 g d'oranges
- 150 g de sucre
- 120g de chaource
- 60 g + 50 g + 10 g de beurre
- 20 g + 40 g de sucre glace
- 6 g +3 g de gélatine
- 4 feuilles de brick
- 250 ml de crème
- 50 ml de vinaigre de cidre
- 1 point de Grand-Marnier
- Colorant alimentaire rouge



Préparation :

1. Préparez les sucettes :

Ôtez la peau du chaource, écrasez-le. Ajoutez 60 g de beurre de pommade et 20 g de sucre glace. Faites ramolir 6 g de gélatine dans l'eau froide. Faites-la fondre dans une casserole à feu doux avec un peu d'eau. Mélangez le tout, dressez dans des plaques. Mettre à refroidir 40 minutes.

2. Préparez la marmelade d'orange :

Pelez à vis les oranges, levez les segments. Faites-les sauter dans 50 g de beurre. Ajoutez le sucre, le vinaigre et laissez cuire doucement environ 5 minutes.

3. Préparez le mille-feuilles :

Découpez 6 ronds par feuille de brick, beurrez-les, puis faites-les sécher au four 10 minutes.

4. Faites ramolir puis fondre le reste de gélatine comme au n°1. Montez la crème en chantilly. Ajoutez 40 g de sucre glace et le Grand-Marnier, mélangez. Ajoutez une pointe de colorant et la gélatine fondue, remuez délicatement.

5. Dressez les mille-feuilles :

Alternez 3 feuilles de brick et 3 couches de marmelade. Servez les sucettes accompagnées des mille-feuilles et d'une vérine de Chantilly.

Accord Mets/Vins : *Champagne Remy Massin Brut Rosé*
<http://www.champagne-massin.com/>

CONTACT PRESSE :

SV- Marketing - Sabine Verley

Tel. : 06.31.56.46.58

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>

CONTACT PRESSE :

SV- Marketing - Sabine Verley

Tel. : 06.31.56.46.58