



# Le Chaource

FROMAGE D'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



... De l'entrée au dessert !



8 PERSONNES



Préparation : 25 min

Cuisson : 5 min

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

Tapas/Entrée

## FOIE GRAS EN CROQUE-MONSIEUR PAIN D'ÉPICES & CHAOURCE

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

avec le soutien du Conseil Général de l'Aube et de la Région Champagne-Ardenne