



Le Chaource

FROMAGE D'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



Le Chaource... sur le pouce



6 PERSONNES

🕒 Préparation : 10 min

- 1 baguette de pain
- 1 Chaource de 250 g
- 20 tomates cerise
- 3 cuillères à soupe de crème liquide
- 6 tranches de jambon blanc aux herbes
- 3/4 branches de basilic
- Piment d'Espelette
- Sel, poivre

En-cas

CASSE CROÛTE DE CHAOURCE

1. Enlevez la croûte du Chaource et écrasez-le à la fourchette, ajoutez la crème liquide et assaisonnez avec un peu de poivre et de piment d'Espelette.
2. Taillez la baguette de pain en 3 tronçons puis chaque tronçon en deux.
3. Tartinez généreusement avec la crème de Chaource puis déposez une tranche de jambon, quelques tomates cerise coupées en deux et un peu de basilic ciselé.

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