

GLACE AU CHAOURCE ET COCO



8 PERSONNES

 Préparation : 30 min

 Cuisson : 30 min

Turbinage : 20 à 25 min

- 250 mL de lait
- 3 oeufs
- 50 g de crème liquide
- 125 g de Chaource
- 75 g de sucre
- 50 g de noix de coco râpé
- 5 biscuits cuillères
- 15 g d'eau
- 25 g de Marc de Champagne

Dessert

1. Enlevez la croûte du Chaource et faites-le fondre dans la crème liquide.

2. Faites bouillir le lait. Pendant ce temps fouettez les oeufs avec 50 g de sucre. Lorsque le lait bout versez en la moitié sur le mélange à base d'oeufs, mélangez bien et reversez le tout dans la casserole et cuisez votre crème anglaise à feu doux. La crème anglaise est cuite lorsqu'en passant le doigt sur votre spatule la trace reste sur la spatule et ne coule pas.

3. Filtrez votre crème anglaise et mélangez-la avec votre crème au Chaource.

4. Laissez refroidir votre appareil. Passez-le dans une sorbetière pour obtenir une crème glacée.

5. Faites bouillir 15 g de sucre et 15 g d'eau. Lorsque le sirop bout arrêtez-le et mélangez-le avec le Marc de Champagne.

6. Trempez les biscuits à la cuillère dans votre sirop et tapissez le fond de votre cercle (ou moule). Remplissez à moitié de glace au Chaource, remettez quelques biscuits et terminez de remplir avec la glace. Réservez au congélateur.

7. Au moment de servir saupoudrez de noix de coco râpé.

SYNDICAT DE DÉFENSE DU FROMAGE DE CHAOURCE

Siège : Hôtel de Ville - 10210 Chaource / Correspondance : Grande Rue - 10260 Vaudes / Tél. - Fax : 03 25 49 90 48

syndicat-chaource@wanadoo.fr - www.fromage-chaource.fr