



## GASPACHO DE COURGETTES AU CHAOURCE

**1.** Taillez les courgettes en petits dés puis faites-les revenir avec la demi-gousse d'ail hachée dans une sauteuse à feu doux avec l'huile d'olive pendant environ 20 minutes.

**2.** Pendant ce temps enlevez la croûte du Chaource, détaillez-le en petits morceaux puis ciselez le cerfeuil.

**3.** Lorsque les courgettes commencent à compoter mouillez avec le bouillon, ajoutez les dés de Chaource puis faites fondre sur feu moyen.

**4.** Mixez hors du feu avec le cerfeuil et assaisonnez et réservez.

**5.** Mélangez bien avant de servir et servez tiède ou froid selon votre préférence.

6 VERRINES

🕒 Préparation : 30 min

- 300 g de courgettes
- 50 cl de bouillon de volaille
- 2,5 cl d'huile d'olive
- ½ gousse d'ail
- 3/4 branches de cerfeuil
- ½ Chaource de 250 g
- Sel, poivre



### CONSEILS & ASTUCES

Si vous n'avez pas de cerfeuil, vous pouvez le remplacer par du persil plat ou encore du thym frais

Verrines



## PITA AU CHAOURCE ET PETITS LEGUMES CROQUANTS

**1.** Emincez vos courgettes très finement à la mandoline puis coupez les tranches en grosses tagliatelles.

**2.** Emincez vos radis et vos tomates, réservez.

**3.** Taillez le Chaource en tranches et réservez.

**4.** Ouvrez vos pains pita en deux et garnissez avec les jeunes pousses de salade, les tagliatelles de courgettes, les tranches de tomates, les radis et les tranches de Chaource.

**5.** Battez les yaourts avec le jus de citron, un filet d'huile d'olive et la ciboulette ciselée puis assaisonnez

**6.** Ajoutez généreusement de la sauce au yaourt juste au moment de servir.

6 PERSONNES

🕒 Préparation : 20 min

- 6 pains pita
- 1 Chaource de 250 g
- 1 courgette
- 2 tomates
- 10 radis
- 2 yaourts
- 1 petit paquet de jeunes pousses de salade
- 4/5 branches de ciboulette
- 1 jus de citron
- Huile d'olive
- Sel, poivre



### CONSEILS & ASTUCES

Il s'agit d'une version « végétarienne », vous pouvez rajouter un peu de poulet ou de jambon pour les inconditionnels

Sandwich complet



*Le Chaource... sur le pouce*

## 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.



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

Réalisation : Olyette Animation 03 25 45 12 77

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@sfr.fr - www.fromage-chaource.fr

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





## BONBONS DE TOMATE ET CREME DE CHAOURCE

1. Enlevez la croûte du Chaource, écrasez-le à la fourchette puis ajoutez le fromage blanc.
2. Hachez les pignons de pins et ciselez les feuilles de basilic, ajoutez le tout à votre crème de Chaource puis assaisonnez.
3. Lavez les tomates, coupez très légèrement le fond pour qu'elles tiennent à plat puis les chapeaux.
4. Evidez vos tomates cerises puis garnissez-les avec la crème de Chaource.
5. Remettez les chapeaux pour plus d'esthétique et servez bien frais.

8 PERSONNES

🕒 Préparation : 20 min

- 20 tomates cerise
- ¼ de Chaource de 250 g
- 40 g de fromage blanc
- 10 g de pignon de pin
- 1 branche de basilic
- Sel, poivre



### CONSEILS & ASTUCES

Pour une version plus exotique, vous pouvez remplacer les pignons de pins par des raisins et le basilic par un peu de curry.

Bouchées



## ROULE FACON PIZZA AU CHAOURCE

1. Enlevez la croûte du Chaource et coupez-le en petits dés ainsi que les tranches de jambon, réservez.
2. Déposez votre pâte feuilletée sur une planche, parez les côtés (sur environ 4 cm de long) afin d'obtenir un gros rectangle et étalez le caviar de tomates sur toute la surface avec le dos de la cuillère.
3. Déposez les jeunes pousses d'épinard lavées et essorées puis les dés de jambons et de Chaource. Assaisonnez.
4. Roulez la pâte feuilletée sur elle-même afin de former un gros boudin et de souder les deux bords.
5. Déposez votre boudin du côté de la soudure sur une plaque avec une feuille de papier cuisson et dorez à l'aide d'un pinceau avec l'œuf battu.
6. Enfourez à 180°C pendant environ 15 min jusqu'à ce que le roulé commence à dorer.
7. Détaillez en tronçons et servez encore chaud.

6 PERSONNES

🕒 Préparation : 20 min

🍳 Cuisson : 15 min

- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 cuillères à soupe de caviar de tomate
- 50 g de jeunes pousses d'épinard
- 2 tranches de jambon
- ½ Chaource de 250 g
- Sel, poivre
- 1 œuf



### CONSEILS & ASTUCES

Vous pouvez réaliser votre caviar de tomates maison en mixant des tomates confites avec un filet d'huile d'olives.

Entrée/Plat



## QUICHE AU CHAOURCE

1. Emincez l'oignon et faites-le revenir dans une poêle avec les lardons et un filet d'huile d'olive puis réservez.
2. Déroulez votre pâte brisée dans un moule à tarte et piquez-la à l'aide d'une fourchette.
3. Enlevez la croûte du Chaource et taillez-le en tranches.
4. Déposez votre mélange oignon/lardons dans le fonds de tarte puis les tranches de Chaource.
5. Dans un saladier battez les œufs avec la crème et le lait puis ajoutez l'origan et assaisonnez.
6. Versez votre préparation sur le fond de tarte puis enfourez à 180°C pendant environ 25min. Servez encore chaud avec une petite salade verte.

6 PERSONNES

🕒 Préparation : 15 min

🍳 Cuisson : 25 min

- 1 rouleau de pâte brisée
- 100 g de lardons
- 1 petit oignon
- 1 Chaource de 250 g
- 3 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 20 cl de lait
- 2 cuillères à soupe d'origan
- Huile d'olive
- Sel, poivre



### CONSEILS & ASTUCES

N'hésitez pas à enrichir cette quiche des restes présents dans votre réfrigérateur (légumes par exemple) ou en remplaçant les lardons par du jambon

Entrée/Plat