

## Aumônière « Cha-cha » Crousti-Fondante

Sur une idée originale de la section Hôtelière du Lycée Professionnel Vauban (Auxerre – 89)

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15+5+15 minutes

### Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 paquet de feuilles de brique
- 80 g de beurre
- 100 g de poitrine fumée
- 2 échalotes
- 400 g de pommes de terre
- 1 gros Chaource
- 100 g de crème fraîche
- 200 g de tomates
- persil
- 1 feuille de chêne
- vinaigre de vin
- huile de noix et arachide
- sel/poivre



### Préparation :

- 1- Epluchez les pommes de terre et taillez-les en dés. Faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante.
- 2- Taillez la poitrine de porc en bâtonnets et ciselez les échalotes. Faites revenir le tout dans une poêle avec une petite noisette de beurre.
- 3- Taillez les tomates et le chaource en dés puis hachez le persil. Mettez le tout dans un saladier et ajoutez les dés de pomme de terre et les lardons/échalotes refroidis. Enfin ajoutez la crème fraîche, mélangez bien et assaisonnez.
- 4- Prenez une feuille de brique, badigeonnez-la de beurre fondu.
- 5- Déposez 2 cuillères à soupe de votre mélange au centre de la feuille de brique et refermez-là en forme de bourse. Maintenez-la fermée avec un cure dent. Faites de même avec les autres feuilles de briques.
- 6- Enfourez les aumônières à 180°C pendant 10 à 15 min.
- 7- Pendant ce temps lavez la salade et faites une vinaigrette avec de l'huile de noix, de l'huile d'arachide et du vinaigre de vin. Assaisonnez.
- 8- Servez les aumônières dès la sortie du four avec un peu de salade.

### **Syndicat de Défense du Fromage de Chaource**

Grande Rue - 10260 Vaudes

Tél. / Fax : 03 25 49 90 48

[www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr)

## Aumônière d'andouillette au Chaource et pommes confites

Une recette proposée par Daniel Baudesson, ancien chef du Vieux Logis – Brévonnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

### Ingrédients pour 8 personnes :

- Une grande crêpe par personne
- 800 g d'andouillette de Troyes
- 250 g de Chaource
- 16 pommes Golden
- Beurre

### Préparation :

- 1- Commencez par réaliser 8 grandes crêpes.
- 2- Epluchez les pommes, évidez et coupez-les en 8 quartiers. Faites les cuire au beurre dans une poêle anti-adhésive ; dès que les quartiers ont pris une belle couleur dorée, couvrez-les et faites-les confire.
- 3- Coupez les andouillettes en tranches de 1 cm ; sur le feu, faites-les colorer au beurre de chaque côté.
- 4- Au centre de la crêpe, mettez une rondelle d'andouillette et un morceau de Chaource par-dessus, et 4 rondelles d'andouillette pour former un carré. Couvrez l'ensemble avec une 6ème tranche d'andouillette.
- 5- Fermez l'aumônière en remontant les côtés de la crêpe au-dessus de la garniture, et ligaturez avec un lien en vert de poireau (ou une ficelle de cuisine, que vous enlèverez avant de servir).
- 6- Posez les aumônières sur une plaque et mettez au four à 180° - huit à dix minutes.
- 7- Dressage : Mettez chaque aumônière au centre de l'assiette et disposez autour en rosace les quartiers de pommes



### Hôtel-Restaurant Au Vieux Logis

1, rue de Piney - 10220 Brévonnes

Tel : + 33 (0)3 25 46 30 17

[www.auvieuxlogis.com](http://www.auvieuxlogis.com)

## Bonbons de tomate et crème de Chaource

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : -

### Ingrédients pour 6 personnes

- 20 tomates cerise
- 1/4 de Chaource
- 25g de fromage blanc
- 10g de pignons de pins
- 1 branche de basilic
- sel/poivre

### Préparation :

- 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 fonds 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.



### **Syndicat de Défense du Fromage de Chaource**

Grande Rue - 10260 Vaudes

Tél. / Fax : 03 25 49 90 48

[www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr)

## Carpaccio de pied de cochon au parfum de truffe

### Recette proposée par l'Auberge de Sainte Maure

Temps de préparation : 2 heures

Temps de cuisson : 3 heures

#### Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 pieds de cochon
- 1 échalotte
- ¼ d'une botte de persil
- 30 gr de câpres
- 100 gr de roquette
- Huile de tournesol
- Vinaigre de truffes
- Sel, poivre



#### Préparation :

- 1- Faites cuire 3 heures, les pieds de cochon, fendus en deux dans la longueur, dans un bouillon bien relevé de sel et de poivre, avec 2 carottes, 4 oignons piquées de clous de girofle, 2 navets, 1 poireau, et 1 bouquet garni.
- 2- Après cuisson, laissez légèrement refroidir, et désossez.
- 3- Déroulez un rouleau de papier film, mettez-y les pieds désossés, refermez le film et roulez-le pour former un boudin.
- 4- Placez au froid 24h.

#### Dressage :

- 5- Enlevez le papier film, coupez de fines tranches de pied de cochon, et disposez en rosace sur chaque assiette.
- 6- Préparez la vinaigrette à l'huile de tournesol et au vinaigre de truffe, assaisonnée de sel et de poivre.
- 7- A l'aide d'un pinceau, badigeonnez de vinaigrette le carpaccio.
- 8- Ciselez l'échalote, le persil, couper en petits morceaux les câpres, et en parsemer le carpaccio.
- 9- Assaisonnez la roquette de vinaigrette, la dresser en dôme au centre de l'assiette.

### **Auberge de Sainte Maure**

99, route de Méry – 10 150 Sainte Maure

T. +33 (0)3 25 76 90 41

[www.auberge-saintemaure.fr](http://www.auberge-saintemaure.fr)

## Charlotte de Chaource aux asperges

### Recette proposée par la fromagerie Lincet

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 15 minutes

Laisser reposer 2 heures

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 Chaource 250 gr Lincet
- 350 gr d'asperges vertes
- 1 botte de cerfeuil
- 20 cl de crème fraîche
- Gros sel

### Pour le coulis de madère :

- 25 cl de madère
- 50 g de sucre semoule



### Préparation :

- 1- Pelez et lavez les asperges. Coupez-les à hauteur d'un moule à charlotte. Faites-les cuire 7 à 8 minutes, puis trempez-les quelques secondes dans un récipient d'eau très froide avant de les égoutter. Rangez-les à la verticale le long du moule à charlotte. Coupez les chutes d'asperges en petits dés avec quelques feuilles de cerfeuil et réservez-les.
- 2- Dans un saladier, écrasez le chaource avec la crème fraîche et les dés d'asperges. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse. Remplissez le moule à charlotte avec cette préparation. Réservez au réfrigérateur pendant 2 heures environ.
- 3- Versez le madère et le sucre dans une casserole et laissez réduire pendant 4 minutes à feu moyen.
- 4- Démoulez la charlotte au centre de votre plat, nappez-la du coulis de madère et décorez de pluches de cerfeuil.

### Fromagerie Lincet

15, rue Quenneville - 89100 Saligny

T. + 33 (0)3 86 97 83 97

[www.fromagerie-lincet.com](http://www.fromagerie-lincet.com)

## Casse croûte de Chaource

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : -

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 baguette de pain
- 1 Chaource
- 20 tomates cerise
- 6 tranches de jambon blanc aux herbes
- 3/4 branches de basilic
- piment d'Espelette
- sel/poivre



### Préparation :

- 1- Enlevez la croûte du Chaource et écrasez-le à la fourchette, 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.

### **Syndicat de Défense du Fromage de Chaource**

Grande Rue - 10260 Vaudes

Tél. / Fax : 03 25 49 90 48

[www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr)

## Croustillant de Saint Jacques à la crème de Chaource

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 150 gr de Chaource
- 200 gr de crème fleurette
- 100 gr de pâte à Strudel
- 600 gr de noix de Saint Jacques
- ½ botte de ciboulette
- 12 cerneaux de noix
- 60 gr de cubes de tomates émondées



### Préparation :

- 1- Étendez la pâte à Strudel et taillez 18 triangles de 8 à 10 cm de côté et les cuire au four à 180° C (Th.6) pendant 5 minutes. Réservez
- 2- Faites chauffer la crème fleurette et le Chaource. Montez en température pour faire fondre le Chaource (Préalablement passé au tamis). Travaillez au fouet quelques instants pour bien mélanger les éléments.
- 3- Cuisson des coquilles saint Jacques. Coupez les noix de Saint Jacques en deux et farinez-les. Colorez-les légèrement dans une poêle anti-adhésive avec une noisette de beurre pour faciliter la coloration. Versez la crème au Chaource préparée sur les coquilles et laissez cuire 1 minute.
- 4- Dressage : sur une assiette, disposez quelques coquilles et continuez en intercalant en pyramide, un triangle de Strudel et les Saint Jacques. Finir par un Strudel. Autour versez la sauce, après avoir rectifier l'assaisonnement. Parsemez de ciboulette hachée, de cubes de tomate et de cerneaux de noix grossièrement hachés.

## Croustillant d'escargots à la crème de Chaource

Une recette proposée par Daniel Baudesson, ancien chef du Vieux Logis – Brévonnes

Préparation : 6 heures à l'avance, puis 20 minutes

Cuisson : environ : 10 minutes

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 150 gr de Chaource
- 200 gr de crème fleurette
- ½ botte de ciboulette
- 12 cerneaux de noix grossièrement hachés
- 54 escargots de belle grosseur
- 2 tomates mondées et coupées en cubes

### Pour la pâte à strudel :

- 250 gr de farine
- 5 gr de sel
- 2 dl d'huile
- 1 jaune d'œuf
- 12 cl d'eau



### Pour les épices :

Clou de girofle, cumin, coriandre  
20 gr de beurre fondu

### Préparation :

- 1- Pétrissez la farine avec le jaune d'œuf, le sel, l'huile et l'eau pendant 10 minutes. Vous devez obtenir une pâte élastique. Badigeonnez la boule de pâte d'huile et laissez reposer 6 heures dans le réfrigérateur. Epongez la pâte avant de la détailler en 3 pâtons. (vous pouvez congeler le surplus de pâte)
- 2- Posez le pâton sur un linge fariné et, avec le dos de la main, étirez vers l'extérieur. Elle doit être fine comme du papier à cigarette.
- 3- Badigeonnez la pâte de beurre fondu puis saupoudrez là du mélange d'épices. Détaillez la pâte en triangles d'environ 8 cm de côté. Faites-la cuire au four à 180°C (Th. 6) pendant 5 minutes.
- 4- Passez le Chaource au tamis, puis mettez-le à chauffer sur feu doux avec la crème. Travaillez bien au fouet.
- 5- Réchauffez les escargots dans leur court bouillon (ou dans un court bouillon de volaille préparé avec un cube).
- 6- Disposez sur des assiettes individuelles une douzaine d'escargots égouttés, intercalez avec des triangles de strudel, nappez les escargots de sauce. Parsemez de ciboulette ciselée, de cubes de tomates et de cerneaux de noix. Servez chaud.

### Hôtel-Restaurant Au Vieux Logis

1, rue de Piney - 10220 Brévonnes

Tel : + 33 (0)3 25 46 30 17

[www.auvieuxlogis.com](http://www.auvieuxlogis.com)

## Foie gras en croque-monsieur, pain d'épices et chaource

Sur une idée originale de la section Hôtelière du Lycée Professionnel Edouard Herriot (Sainte-Savine – 10)

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

### Ingrédients pour 8 personnes :

- 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 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- Dresser sur une petite assiette avec pour décoration une figue rôtie.



### **Syndicat de Défense du Fromage de Chaource**

Grande Rue - 10260 Vaudes

Tél. / Fax : 03 25 49 90 48

[www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr)

## Gaspacho de courgettes au chaource

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : -

### Ingrédients pour 6 verrines

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



### Préparation :

- 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 20min.
- 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 Chaources puis mixez hors du feu avec le cerfeuil.
- 4- Assaisonnez puis passez au tamis.
- 5- Servez tiède ou froid selon votre préférence.

### **Syndicat de Défense du Fromage de Chaource**

Grande Rue - 10260 Vaudes

Tél. / Fax : 03 25 49 90 48

[www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr)

## Gougères farcies à la fondue de champignons au Chaource

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

### Ingédients pour 6 personnes :

- 1/4 de l d'eau
- 100 g de beurre
- 150 g de farine
- 150 g d'Emmental
- 4 œufs + 1jaune
- sel, poivre, noix de muscade
- 1 bocal de fondue de champignon au Chaource



### Préparation :

1. Portez l'eau à ébullition avec le beurre
2. Ajoutez la farine en mélangeant énergiquement. Mélangez pendant 1 min sur feu doux pour faire sécher un peu la préparation
3. Laissez tiédir quelques minutes puis incorporez les oeufs, l'un après l'autre. Salez, poivrez et ajoutez de la noix de muscade râpée
4. Coupez l'Emmental en petits morceaux. Incorporez les  $\frac{3}{4}$  à la pâte et m »langez bien.
5. Divisez la pâte en 6 parts égales et posez les morceaux sur une plaque allant au four. Ajoutez sur les gougères, le reste des morceaux d'Emmental
6. Faites cuire les gougères au fromage, 20 min environ à 180°C
7. Sortez les gougères du four et faites les refroidir. Puis incisez le fond des gougères et garnissez les de fondu de champignons au Chaource.
8. Faites tiédir à feu doux.
9. Servez les gougères accompagnées d'une salade verte

## Huîtres Chaudes au Chaource

Sur une idée originale de la section Hôtelière du Lycée Professionnel Vauban (Auxerre – 89)

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 + 10 + 10 +3 minutes

### Ingrédients pour 8 personnes

- 48 Huîtres
- 1 échalote
- 200 mL de vin blanc
- 1kg de feuilles d'épinard fraîches
- 1 petit Chaource
- 3 jaunes d'œufs
- ½ citron
- 250 g de beurre
- gros sel
- sel/poivre



### Préparation :

- 1- Ouvrez les huîtres en gardant leur eau à part puis filtrez-là. Dégagez les huîtres de leurs coquilles et réservez.
- 2- Ciselez l'échalote et mettez la dans une casserole avec le vin blanc et l'eau des huîtres. Faites frémir votre mélange afin de pocher rapidement les huîtres dedans. Réservez le jus de cuisson.
- 3- Lavez les feuilles d'épinards, coupez-leur la queue. Faites chauffer une grande casserole d'eau. Plongez les feuilles d'épinard dans l'eau bouillante pendant 2 petites minutes puis débarrassez-les dans un bain d'eau très froide pour qu'elles gardent leur belle couleur. Enveloppez chaque huître dans une feuille d'épinard.
- 4- Faites réduire le jus de cuisson des huîtres.
- 5- Confectionnez une sauce hollandaise : mélangez dans une casserole les 3 jaunes d'œufs, le jus d'½ citron et ½ verre d'eau. Fouettez bien et mettez sur feu doux, continuez de fouetter, le mélange doit être bien mousseux. Continuez encore de fouetter jusqu'à obtention d'un mélange onctueux et légèrement coagulé. Ajoutez le beurre fondu tout en continuant de fouetter pendant 2 à 3 minutes pour monter la sauce au beurre. Assaisonnez. Ajoutez le jus de cuisson des huîtres réduit à votre sauce hollandaise.
- 6- Taillez le Chaource en petits dés.
- 7- Disposez les coquilles d'huîtres dans un plat en les calant avec du gros sel. Déposez dans chacune d'elles une huître enveloppée, quelques dés de Chaource et nappez de sauce.
- 8- Faites chauffer votre four sur la position grill et faites gratiner pendant 2 à 3 min.
- 9- Servez immédiatement.

### **Syndicat de Défense du Fromage de Chaource**

Grande Rue - 10260 Vaudes

Tél. / Fax : 03 25 49 90 48

[www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr)

## Millefeuille d'andouillette et pomme de terre au champagne

### Recette proposée par le restaurant le Val Moret - Magnant

Temps de préparation : à préparer la veille – 30 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

#### Ingrédients pour 10 à 12 personnes :

##### **Pour la terrine**

- 1kg pomme de terre
- 1kg andouillette
- ½ bouteille de champagne
- 2 échalotes

##### **Pour la sauce**

- 1 échalote
- 50g persil haché
- 250g sauce vinaigrette
- Mesclun de salade pour 10/12 personnes



#### Préparation :

##### **La veille :**

- 1- Dans un grande terrine transparent, mettez trois couches de film l'une sur l'autre et chemisez la terrine.
- 2- Tranchez finement les pommes de terre d'un côté et l'andouillette de l'autre.
- 3- Montez couche après couche en alternant andouillette et pomme de terre. Assaisonnez chaque couche de sel et poivre.
- 4- Versez le champagne et refermez avec le film.
- 5- Faites cuire au bain marie pendant 1h à 180°C (Th. 6)
- 6- Pressez en fin de cuisson pendant le refroidissement.
- 7- Réservez au frais.

##### **Le jour :**

- 8- Tranchez une tranche épaisse de la terrine d'andouillette et pomme de terre et mettez-la à tiédir au four.
- 9- Disposez sur une ardoise un mesclun de salade assaisonné et de la sauce tartare faite avec l'échalote, le persil et la vinaigrette.
- 10- Décorez avec des pluches de persil et un peu de germes de légumes.
- 11- Servez tiède.

#### **Le Val Moret**

C.D. 443 (Autoroute A5 - Sortie 22)

Rue Maréchal Leclerc - 10110 Magnant

T. +33 (0)3 25 29 85 12

[www.le-val-moret.com](http://www.le-val-moret.com)

## Omelette au Chaource

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 fromage de Chaource de 250 gr
- 8 œufs
- 20 gr de beurre
- 20 cl de lait
- 1 cuillère à soupe de ciboulette ciselée
- Sel, poivre



### Préparation :

- 1- Dans un saladier, battez 4 œufs entiers et 4 jaunes. Ajoutez le lait et la ciboulette. Salez et poivrez.
- 2- Montez les 4 blancs en neige très fermes avec une pincée de sel. Et incorporez délicatement à la préparation.
- 3- Découpez le Chaource en petits dés et ajoutez –en la moitié au mélange précédent.
- 4- Faites chauffer le beurre dans une poêle à fond épais puis versez le mélange. Etalez la préparation avec une spatule de manière à obtenir une cuisson uniforme. Posez sur l'omelette le reste des dés de Chaource.
- 5- Poursuivez la cuisson à feu très doux. Détachez délicatement l'omelette du bord de la poêle et repliez une moitié de l'omelette sur l'autre. Poursuivez la cuisson 5 minutes (selon la consistance désirée).
- 6- Disposez sur un plat de service et accompagnez d'une salade verte.

### **Fromagerie Lincet**

15, rue Quenneville - 89100 Saligny

T. + 33 (0)3 86 97 83 97

[www.fromagerie-lincet.com](http://www.fromagerie-lincet.com)

## Pita au Chaource et petits légumes croquants

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : -

### Ingrédients pour 6 personnes

- 6 pains pita
- 1 Chaource
- 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



### Préparation :

- 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.

### **Syndicat de Défense du Fromage de Chaource**

Grande Rue - 10260 Vaudes

Tél. / Fax : 03 25 49 90 48

[www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr)

## Quiche au Chaource

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

### Ingrédients pour 6 personnes

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



### Préparation :

- 1- Emincez l'oignon et faites-les 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-là à l'aide d'une fourchette.
- 3- Enlevez la croûte du Chaource et taillez-le en tranches.
- 4- Déposez votre mélangez 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 fonds de tarte puis enfournez à 180°C pendant environ 25min. Servez encore chaud avec une petite salade verte.

### **Syndicat de Défense du Fromage de Chaource**

Grande Rue - 10260 Vaudes

Tél. / Fax : 03 25 49 90 48

[www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr)

## Quiche au saumon et au Chaource

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

### Ingrédients pour 10 personnes :

- 500 gr de pâte brisée pur beurre
- 1 litre de crème fleurette
- 250gr de Chaource
- 1 jaune d'œuf et un œuf entier
- 1 ½ cuillère à café de sel fin
- 1 pincée de poivre blanc
- 10 tranches de saumon fumé norvégien
- 10 quartiers de citron cannelés
- 800 gr de salade mélangée (frisée, lolo rossa, trévisse)
- Huile d'olive, citron, basilic
- 10 moules à tartelette individuels de 11 cm de diamètre
- Quelques pluches d'aneth



### Préparation :

- 1- Abaissez la pâte et foncez les moules à tartelettes, piquez la pâte et faites précuire à blanc à 180°C
- 2- Pendant ce temps, réunissez dans un saladier la crème fleurette, le Chaource coupé en morceaux, les jaunes d'œufs et l'œuf entier et l'assaisonnement.
- 3- Passez le tout au mixeur jusqu'à obtention d'un appareil très lisse.
- 4- Sortez les fonds de tartelettes précuits du four et garnir à ras – bord avec l'appareil.
- 5- Faites cuire à 150°C.
- 6- Garnissez 10 assiettes de salades mélangées. Assaisonnez d'huile d'olive, de citron et de basilic.
- 7- Sortez les quiches du four et dresser sur les assiettes préparées.
- 8- Posez sur chaque quiche une tranche de saumon fumé ainsi qu'un quartier de citron.
- 9- Décorez d'une pluche d'aneth.

Dégustez avec un Rosé des Riceys ou un champagne de l'Aube !

## Roulé façon pizza au Chaource

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

### Ingrédients pour 6 personnes

- 1 rouleau de pâte feuilleté
- 2 cuillères à soupe de caviar de tomate
- 50g de jeunes pousses d'épinard
- 2 tranches de jambon
- 1 demi-Chaource
- sel/poivre
- 1 œuf



### Préparation :

- 1- Enlevez la croûte du Chaource et coupez-le ainsi que les tranches de jambon en petits dés, réservez.
- 2- Déposez votre pâte feuilletée sur une planche, parez les côtés (sur environ 4cm 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- Enfournez à 180°C pendant environ 15min jusqu'à ce que le roulé commence à dorer.
- 7- Détaillez en tronçons et servez encore chaud.

### **Syndicat de Défense du Fromage de Chaource**

Grande Rue - 10260 Vaudes

Tél. / Fax : 03 25 49 90 48

[www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr)

## Saumon fumé au fromage de Troyes

Temps de préparation : 10 minutes / Repos de 6h

Temps de cuisson : -

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 2 Fromages de Troyes (environ 200 gr pièce)
- 6 tranches de saumon fumé
- 150 g de cubes de saumon fumé
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche
- Ciboulette
- Poivre
- Oeufs de saumon pour garnir



### Préparation :

- 1- Faites chauffer la crème fraîche, puis, ajoutez le Fromage de Troyes et le poivre. Faites fondre le fromage et mélanger au fouet. Laissez refroidir.
- 2- Ajoutez la ciboulette finement ciselée et les cubes de saumon.
- 3- Étalez chaque tranche de saumon fumé et déposez dessus une cuillère à soupe de mélange au fromage de Troyes. Roulez les tranches sur elles mêmes et enveloppez de film étirable.
- 4- Placez au réfrigérateur pour un minimum de 6 heures.
- 5- Décorez avec les oeufs de saumon et quelques brins de ciboulette.
- 6- Servez bien frais

## Quiche à l'andouillette de Troyes et au Chaource

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

### Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 pâte à tarte feuilletée
- 2 andouillettes de Troyes
- 4 petites pommes de terre cuites à l'eau
- 2 cuillères à soupe de moutard l'ancienne
- 250 gr de champignons de Paris
- 1 oignon
- 1 Chaource de 250 gr
- 20 cl de crème fraîche
- 3 oeufs
- 15 cl de lait
- 50 gr de gruyère râpé
- Sel, poivre



### Préparation :

- 1- Préchauffez le four à 180° C (Th. 6)
- 2- Lavez, épluchez et émincez les champignons de Paris. Faites-les revenir 5 minutes dans une poêle anti-adhésive avec l'oignon coupé en rondelles.
- 3- Coupez les andouillettes en rondelles ainsi que le Chaource en tranches de 5 mm d'épaisseur.
- 4- Etalez la pâte feuilletée dans un plat à tarte et badigeonnez le fond avec les deux cuillerées de moutarde à l'ancienne. Déposez les pommes de terre coupées en fines rondelles, ajoutez le mélange champignons – oignons et les rondelles d'andouillettes. Terminez par les tranches de Chaource et parsemez le tout de gruyère râpé.
- 5- Dans un saladier, battez les œufs, la crème fraîche et le lait. Ajoutez sel et poivre. Versez sur la tarte. Mettre au four pendant 30 minutes.
- 6- Servez tiède accompagné d'un salade verte.

## Terrine de légumes au chaource

Sur une idée originale de la section Hôtelière du Lycée Professionnel Edouard Herriot (Sainte-Savine – 10)

Temps de préparation : 1h20

Temps de cuisson : 1h15

### Ingrédients pour 8 personnes :

- 50 ml de crème
- 150 g de chaource
- Légumes : 350 g de bettes, 250 g de brocolis, 125 g de carottes, 250 g de tomates, 125 g de fonds d'artichauts surgelés, 125 g de champignons de Paris, 1 botte de basilic, 1 citron
- Huile d'olive, beurre



### Préparation :

- 1- Beurrez les terrines.
- 2- Lavez les feuilles de bette. Séparez les feuilles des côtes que vous réserverez et blanchissez les feuilles.
- 3- Lavez les tomates, carottes, brocolis et champignons. Mondes les tomates, épépinez-les et coupez-les en morceaux. Taillez les carottes en longs bâtonnets fins. Cuisez séparément à la vapeur les carottes, les fonds d'artichauts et les brocolis. Escalopez les champignons. Pressez le citron, mettez le jus à champignons. Maintenez à ébullition quelques instants et laissez reposer hors du feu avant de les égoutter.
- 4- Coupez les côtes de bette en morceaux de 2 cm en retirant les filets. Plongez-les 1 à 2 mn dans de l'eau bouillante salée. Ils doivent rester croquants. Egouttez-les. Etuvez-les à l'huile d'olive.
- 5- Hachez l'équivalent d'une demi-botte de basilic. Réalisez l'appareil avec les œufs, la crème et le basilic haché. Assaisonnez.
- 6- Coupez le chaource en petits morceaux. Ajoutez-le à l'appareil.
- 7- Garnissez les terrines en alternant les couches de légumes et d'appareil. Couvrez-les de papier aluminium et cuisez-les au bain-marie 40 mn dans un cuiseur-vapeur ou au four à 100 °C.
- 8- Démoulez. Servez bien chaud avec les feuilles de bettes.

### **Syndicat de Défense du Fromage de Chaource**

Grande Rue - 10260 Vaudes

Tél. / Fax : 03 25 49 90 48

[www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr)

## Vol au vent d'escargots de Charmont et pieds de porc au cidre de la Forêt d'Othe

Recette proposée par Didier Defontaine – Restaurant la Mignardise - Troyes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 24 escargots de Charmont de belle grosseur
- 100 gr de pied de porc
- 20cl de cidre de la Forêt d'Othe
- 20cl de fond de veau
- Un demi oignon
- 50gr de beurre
- Une demi pomme coupée en petit cube
- 1 croûte de vol au vent
- Sel et poivre



### Préparation :

- 1- Faites revenir l'oignon sans coloration, incorporez les escargots, déglacez avec le cidre, faites réduire.
- 2- Ajoutez le fond de veau et les pieds de porc. Faites mijoter à petit feu jusqu'à obtention d'un jus sirupeux. Ajoutez les dés de pommes au dernier moment.
- 3- Faites chauffer les croûtes et remplissez les avec les escargots.

### **La Mignardise**

1 rue de la ruelle des chats – 10000 Troyes

T. +33 (0)3 25 73 15 30

[www.lamignardise.net](http://www.lamignardise.net)

## Brochette de romarin aux Saint-Jacques et chaource sur grill

Sur une idée originale de la section Hôtelière du Lycée Professionnel Edouard Herriot (Sainte-Savine – 10)

Temps de préparation : 1h00

Temps de cuisson : 20 minutes

### Ingrédients pour 8 personnes

- 150 g de chaource
- 800 g de Noix de Saint-Jacques
- 8 tiges de romarin
- 250 g de tomates cerises
- 500 g de courgettes de différentes couleurs (vertes, jaunes)
- 100 ml d'huile d'olive

### Pour la sauce :

- 10 ml de vinaigre d'alcool coloré
- 10 ml de vin blanc

### Préparation :

- 1- Découpez le chaource en gros dés.
- 2- Préparez les noix de Saint-Jacques, lavez-les et égouttez-les.
- 3- Lavez les tomates cerises et les courgettes.
- 4- Levez les courgettes en boules à l'aide d'une cuillère à pomme noisette, en conservant la peau. Blanchissez les boules puis étuvez-les pendant 5 mn au beurre et réservez.
- 5- Enfilez les noix de Saint-Jacques, les tomates, les boules de courgettes et les dés de chaource sur les tiges de romarin.
- 6- Préparez la sauce : ciselez les échalotes. Réalisez une réduction avec le vin, le vinaigre et les échalotes ciselées. Incorporez le beurre en parcelles tout en fouettant puis assaisonnez.
- 7- Quadrillez les brochettes sur le grill et présentez-les dans une assiette accompagnées d'un trait de sauce.



### **Syndicat de Défense du Fromage de Chaource**

Grande Rue - 10260 Vaudes

Tél. / Fax : 03 25 49 90 48

[www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr)

## Choucroute au poisson

### Recette proposée par la Choucrouterie Laurent - Blignicourt

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

#### Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 sachets de choucroute Recette Marine
- 400 gr de filet de saumon
- 400 gr de lotte
- 4 échalotes hachées
- 25 cl de vin blanc sec
- 30 gr de beurre
- 20 cl de crème fraîche liquide
- Sel et poivre



#### Préparation :

- 1- Dans un plat allant au four, mettez le beurre en morceaux, la moitié des échalotes, 12 cl de vin et 12 cl d'eau. Ajoutez les poissons préalablement salés et poivrés. Couvrez le plat d'un papier d'aluminium et mettez à four chaud (Th. 7) 20 minutes.
- 2- Préparez la sauce en mettant dans une casserole le reste des échalotes et du vin blanc et faites réduire à feu assez vif. Ajoutez la crème liquide, faites bouillir en fouettant jusqu'à l'onctuosité désirée.
- 3- Faites réchauffer la choucroute et mettez la bien chaude sur le plat de service, disposez les poissons dessus et présentez la sauce à part.

#### Version gourmande :

Ajoutez une noix de Sainte Jacques et une langoustine par personne.

#### **André Laurent SA**

Rue Nicolas Appert - 10500 Blignicourt

T. +33 (0)3 25 92 16 06

[www.choucroutelaurent.fr](http://www.choucroutelaurent.fr)

## Cravate de Sole

Sur une idée originale de la section Hôtelière du Lycée Professionnel Vauban (Auxerre – 89)

Temps de préparation : 1h00

Temps de cuisson : 10 minutes

### Ingrédients pour 8 personnes :

- 16 filets de soles (demandez à votre poissonnier de vous garder les arrêtes)
- 2 échalotes
- 1 gros oignon
- 1 bouteille de Champagne des Riceys
- 1 bouquet garni
- 1 courgette
- 1 carotte
- 20g de beurre
- 500ml de crème liquide
- 1/2 Chaource
- 1/2 citron
- huile d'olive
- sel/poivre



### Préparation :

- 1- Lavez les arrêtes et faites-les revenir avec les échalotes les oignons ciselés et un filet d'huile d'olive.
- 2- Mouillez avec un peu de champagne, laissez réduire quelques minutes puis recouvrez les arrêtes d'eau froide, salez légèrement, ajoutez le bouquet garni et laissez réduire votre fumet de poisson pendant environ une demie heure. Filtrez-le pour ne garder que le fumet.
- 3- Taillez la courgette et la carotte en petits dés et faites-les cuire séparément dans une casserole d'eau bouillante puis faites-les revenir rapidement dans une poêle avec une noisette de beurre. Assaisonnez.
- 4- Dans une casserole faites chauffer 250ml de fumet de poisson, 500ml de crème liquide et le demi chaource sans la croûte. Sortez du feu lorsque le fromage est bien fondu, ajoutez quelques gouttes de citron et assaisonnez.
- 5- Faites une incision verticale dans le haut du filet de sole à l'aide d'un petit couteau. Passer alors l'extrémité basse du filet dans l'incision en prenant soin de laisser le côté peau à l'intérieur de la cravate. Faites de même avec les autres filets.
- 6- Mettez les cravates de soles dans un plat beurré et parsemé avec 1 échalote ciselée. Mouiller avec le reste de la bouteille de Champagne et compléter avec le fumet de poisson jusqu'à recouvrir complètement les cravates de soles.
- 7- Faites cuire à 180°C pendant 8 à 10 minutes, la chair de poisson doit être complètement blanche et rester moelleuse.
- 8- 7) Servez les cravates de soles avec un peu de sauce et quelques dés de légumes. Vous pouvez aussi servir avec une timbale de riz.

### **Syndicat de Défense du Fromage de Chaource**

Grande Rue - 10260 Vaudes

Tél. / Fax : 03 25 49 90 48

[www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr)

## Filet de sandre au chou et coteau champenois

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 filets de sandre
- 1 chou vert
- 1 carotte
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 100 gr de poitrine fumée
- 250 gr de champignons de Paris
- 30 gr de graisse d'oie
- 3 cl d'huile d'olive
- 50 cl de fond brun
- 1 bouteille de coteau champenois
- 100 gr de beurre



### Préparation :

- 1- Emincez, l'oignon, la carotte et le chou
- 2- Faites revenir au beurre la carotte, l'oignon. Ajoutez le chou blanchi et la gousse d'ail, un verre d'eau, du sel et faites cuire à couvert pendant 30 minutes.
- 3- Faites suer la poitrine en dés, ainsi que les champignons émincés dans la graisse d'oie. Singez avec une cuillère de farine.
- 4- Ajoutez le coteau champenois et le fond brun. Laissez réduire à feu doux de moitié.
- 5- Poêlez les filets de sandre à l'huile d'olive.
- 6- Dressez le chou au milieu du plat et déposez dessus les filets de sandre.
- 7- Montez la sauce au beurre et nappez le tout.
- 8- Servez avec un coteau champenois.

## Noix de Saint-Jacques sur Emincé de Poireaux, Crème au Chaource

Sur une idée originale de la section Hôtelière du Lycée Professionnel Vauban (Auxerre – 89)

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

### Ingrédients pour 8 personnes

- 24 noix de st Jacques
- gros chaource
- 300g de blanc de poireau
- 100g de beurre
- 500g de crème épaisse d'Isigny
- 2 navets
- 1 carotte
- 2 échalotes
- 1/2L de vin blanc



### Préparation :

- 1- Epluchez les navets et la carotte et taillez-les en fins bâtonnets. Faites-les cuire séparément dans une casserole d'eau bouillante.
- 2- Lavez et émincez les blancs de poireaux puis faites-les suer dans une poêle à feu doux avec le beurre jusqu'à ce que les poireaux soient bien fondants. Ajoutez 2 bonnes cuillères à soupe de crème et continuez de cuire pendant 2 à 3 minutes.
- 3- Ciselez les échalotes et faites réduire à feu doux avec le vin blanc. Ajoutez la crème et le Chaource coupé en morceaux sans la croûte. Faites chauffer jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.
- 4- A la dernière minute faites revenir les noix de saint jacques dans une poêle avec du beurre, elles doivent être colorées mais rester moelleuses quand on appuie dessus.
- 5- Dans les assiettes disposez les noix de saint jacques sur la fondue de poireaux, décorez avec les petits bâtonnets de légumes et nappez avec la sauce.

### **Syndicat de Défense du Fromage de Chaource**

Grande Rue - 10260 Vaudes

Tél. / Fax : 03 25 49 90 48

[www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr)

## Agneau confit de 7 heures, Polenta snackée, légumes étuvés au beurre

### Recette proposée par le restaurant le Val Moret - Magnant

Temps de préparation : à préparer la veille – 30 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

#### Ingrédients pour 12 personnes :

##### **Pour l'agneau :**

- 2 épaules d'agneau
- Garniture aromatique
- Assaisonnement
- Piment d'Espelette, herbes

##### **Pour la polenta :**

- 250g de polenta
- 10 gr de sel
- 100gr de beurre
- 1,5l lait
- Légumes du moment



#### Préparation :

- 1- Disposez les 2 épaules d'agneau dans un grand plat creux allant au four. Ajoutez la garniture aromatique et les assaisonnements. Remplissez d'eau et mettez au four 30 minutes à 160°C (Th. 5). Puis baissez le four à 120°C (Th. 4) et cuire 6h. Vérifier la cuisson et la quantité d'eau.
- 2- Une fois cuite, désossez et roulez en boudin dans du film. Réservez au frais.
- 3- Avec le jus et les os, confectionnez un jus d'agneau.
- 4- Confectionnez la polenta : faites bouillir le lait avec le sel. Ajoutez le beurre, jetez en pluie la polenta et faites cuire en remuant pendant 20 à 25 minutes. Faits refroidir puis réservez au frais.
- 5- Taillez en rectangle de 10cm par 15cm.
- 6- Préparez un mélange de petits légumes.

#### Au moment de servir :

- 7- Taillez un médaillon d'agneau, faites colorer de chaque côté. Ajoutez du fond d'agneau et faites finir de cuire au four pendant 10 à 15 minutes.
- 8- Snackez la polenta et réchauffez au beurre les légumes. Disposez les légumes sur cette polenta.
- 9- Dressez sur assiette carrée.

#### **Le Val Moret**

C.D. 443 (Autoroute A5 - Sortie 22)

Rue Maréchal Leclerc - 10110 Magnant

T. +33 (0)3 25 29 85 12

[www.le-val-moret.com](http://www.le-val-moret.com)

## Andouillettes au Rosé des Riceys

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 andouillettes AAAA
- 2 échalotes
- ½ bouteille de rosé des Riceys
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- Sel et poivre



### Préparation :

- 1- Préchauffez le four à 180° C
- 2- Emincez les échalotes et faites les revenir à la poêle dans une noisette de beurre. Quand, elles sont bien dorées, ajoutez le rosé des Riceys, le sel, le poivre puis la crème fraîche. Mélangez bien et faites réduire légèrement.
- 3- Disposez les andouillettes dans un plat à gratin. Ajoutez la préparation aux échalotes et rosé des Riceys et faites chauffer pendant 15 minutes.
- 4- Servez bien chaud accompagné de petites pommes rissolées et de Rosé des Riceys.

## Andouillettes de Troyes en brioche au champagne

Recette proposée par Cyrille Micard – Auberge de la seine – Fouchères

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 andouillettes de Troyes AAAAA
- 25 cl de Champagne brut
- 25 cl de fond de veau
- 25 cl de crème
- 2 échalotes ciselées
- 600 gr de pâte à brioche (commandé chez votre boulanger)
- 2 jaunes d'œuf
- Sel, poivre



### Préparation :

- 1- Commencez par étaler la pâte à brioche en 4 rectangles de 15cm par 20 environ. Badigeonnez de jaune d'œuf et déposez une andouillette sur chaque rectangle, enroulez l'andouillette dans la pâte, et laissez reposer à l'air ambiant pendant 20 bonnes minutes.
- 2- Badigeonnez le dessus de votre brioche avec du jaune d'œuf et mettez au four à 180°C (Th. 6) pendant 15 minutes.
- 3- Préparez la sauce : versez 25cl de Champagne dans une casserole avec les échalotes, faire réduire de 2/3. Ajoutez le fond de veau. Faites réduire d'1/3 et ajoutez la crème, le sel et le poivre.
- 4- Sortez les andouillettes du four, coupez les extrémités et dressez sur une assiette, nappez de sauce autour.
- 5- Vous pouvez accompagner cette recette d'une salade de roquette et parmesan.

### **Auberge de la Seine**

1 Faubourg de Bourgogne - 10260 Fouchères

T. +33 (0)3 25 40 71 11

[www.aubergedelaseine.com](http://www.aubergedelaseine.com)

## Andouillettes de Troyes en papillote

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

### Ingrédients pour 4 personnes :

4 Andouillettes de Troyes

Carottes, navets, oignons, poireaux 80 g

Sel, poivre

2 cuillères à soupe de Vinaigre fin aromatisée OU 2 cuillères à soupe de vin blanc

20 gr de crème fraîche - 20 g (1 cuillère)



### Préparation :

- 1- Mettez dans chaque papillote de fines lamelles de petits légumes (carottes, navets, oignons, poireaux) préalablement effilés. Salez et poivrez légèrement.
- 2- Ajoutez selon votre goût : 2 cuillères à soupe d'eau aromatisée de vinaigre fin OU 2 cuillères à soupe de vin blanc **ou / et** 1 cuillère de crème fraîche pour les gourmands.
- 3- Fermez les papillotes entièrement pour rendre hermétique (plier et tourner au bout) et mettre au four chaud (thermostat 6-7) pendant 20 à 30 minutes.
- 4- Servez accompagnées d'une salade verte ou de crudités

## Andouillette de Troyes AAAAA gratinée au chaource

### Recette proposée par l'Auberge de Sainte Maure

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

#### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 andouillettes AAAAA
- 50 gr de chaource
- 1 jaune d'œuf
- 30gr de crème fraîche liquide
- poivre



#### Préparation :

- 1- Dans un poêlon épais, faites rôtir les andouillettes sur toutes leurs faces.
- 2- Préchauffez le four, en position grill
- 3- Pendant ce temps, fouettez la crème liquide pour la monter en chantilly.
- 4- Faites fondre le chaource au micro-onde.
- 5- Dans un bol, mettez le chaource transformé en crème, le jaune d'œuf, un peu de poivre (pas de sel, le chaource étant déjà salé), mélangez et incorpore ensuite la crème montée.
- 6- Prendre les andouillettes, les inciser sur le dessus, afin de pouvoir les garnir de l'appareil à gratin.
- 7- Mettez au four et laissez gratiner jusqu'à ce qu'elles aient pris une belle coloration.

#### Suggestion de garnitures :

- Frites
- Purée de pomme de terre écrasée

#### **Auberge de Sainte Maure**

99, route de Méry – 10 150 Sainte Maure

T. +33 (0)3 25 76 90 41

[www.auberge-saintemaure.fr](http://www.auberge-saintemaure.fr)

## Andouillettes de Troyes mijotées au champagne

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 andouillettes de Troyes AAAAA
- 40 g de beurre
- 4 échalotes
- Champagne brut
- 20 cl de crème fraîche



### Préparation :

- 1- Faites rissoler les andouillettes dans une cocotte en fonte, dans une noisette de beurre.
- 2- Dès qu'elles ont une belle coloration dorée, retirez les de la cocotte.
- 3- Emincez les échalotes et faites revenir dans la cocotte. Remettez les andouillettes sur ce lit d'échalote et arrosez de champagne jusqu'à ce qu'elles soient recouvertes.
- 4- Posez le couvercle au  $\frac{3}{4}$  de la casserole et laissez mijoter.
- 5- Lorsque la sauce a réduit d'un tiers, ajouter la crème fraîche.
- 6- Salez et poivrez.
- 7- Laissez sur feu 5 minutes et servez très chaud.

## Andouillettes de Troyes au cidre du Pays d'Othe

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 andouillettes de Troyes AAAAA
- 6 pommes de type golden
- 30 gr de sucre en poudre
- 25 cl de cidre au Pays d'Othe
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 cuillères à soupe de Ratafia de cidre
- Sel poivre



### Préparation :

- 1- Faites dorer, à la poêle, à feu doux, les andouillettes une vingtaine de minutes.
- 2- Epluchez et épépinez les pommes. Coupez-les en 8 quartiers. Disposez –les dans une poêle et saupoudrez de sucre en poudre pour les faire caraméliser. Faites les revenir environ 15 minutes.
- 3- Puis réservez les au chaud. Déglacez la poêle avec le ratafia puis le cidre. Laissez réduire. Ajoutez la crème fraîche, le sel et le poivre et faites à nouveau réduire, jusqu'à obtention d'une sauce épaisse. Filtrez au chinois.
- 4- Dressez les andouillettes sur une assiette plate. Disposez les pommes en rosace à côté des andouillettes et nappez de sauce au cidre.
- 5- Servez chaud.

## Choucroute cuisinée au champagne

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 4h30 heures

### Ingrédients pour 8 personnes :

- 2 kg de choucroute
- 500 gr de filet de porc
- 250 gr de lard frais
- 1 kg d'échine de porc
- 100 gr de saindoux
- 1 kg de pommes de terre
- 300 gr d'oignons
- Thym
- Laurier
- Poivre en grains
- 1 bouteille de champagne



### Préparation :

- 1- Faites fondre le saindoux dans une cocotte et faites revenir les oignons émincés, sans les laisser prendre de couleur.
- 2- Ajoutez le thym, le thym, le laurier, le poivre et le contenu de la bouteille de champagne.
- 3- Laissez mijoter 5 minutes et ajoutez la choucroute, le lard frais et le lard fumé.
- 4- Couvrez la cocotte et laissez mijoter à feu doux.
- 5- Après 30 minutes de cuisson, ajoutez la viande de porc et laissez à nouveau mijoter pendant 4h00.
- 6- Dix minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les saucisses.
- 7- Entre temps, après avoir épluché les pommes de terre, faites les cuire à la vapeur.
- 8- Présentez la choucroute dans un grand plat. Décorez avec les tranches de viande. Répartissez autour du plat les pommes de terre.

## Coq au cidre du Pays d'Othe

Temps de préparation : 30 minutes – Marinade : 1 nuit

Temps de cuisson : 2h30

### Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 coq fermier de 2 kg
- 1 bouteille de cidre du Pays d'Othe
- 20 petits oignons
- 1 bouquet garni
- 50 gr de beurre
- 8 cl d'eau de vie de cidre
- 150 gr de lardons
- 1 cuillerée à soupe de farine
- Sel, poivre

### Préparation :

- 1- La veille : découpez le coq en morceaux et préparez la marinade avec le cidre, et le bouquet garni. Laissez mariner toute une nuit en le retournant plusieurs fois dans la marinade.
- 2- Le jour même : faites revenir les lardons dans une cocote en fonte dans un peu de beurre et faites rissoler les morceaux de coq un à un
- 3- Remettez tous les morceaux de coq dans le coq puis jetez-y la farine et faites un roux. Puis, ajoutez le jus de marinade filtré, le sel et le poivre, l'eau de vie de cidre et les petits oignons
- 4- Laissez mijoter à feu doux pendant environ 2h.
- 5- Servez très chaud accompagné de pommes vapeur



## Emincé de lapereau au cacibel et aux pommes

Une recette proposée par Daniel Baudesson, ancien chef du Vieux Logis – Brévonnes

Temps de préparation : 25 minutes

Temps de cuisson : environ 30 minutes

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 filets de lapereau de 120 gr chacun
- 4 pommes golden
- 2 oignons
- 25 cl de cacibel (ou à défaut 25 cl de cidre mélangé à 1 cuillère de miel)
- 2 cuillères à soupe de baies de cassis
- 2 cuillères à soupe de miel
- 180 gr de beurre
- sel et poivre



### Préparation :

- 1- Epluchez les pommes et détaillez-les en quartiers réguliers. Mettez 60 gr de beurre à chauffer doucement dans une poêle et faites-y sauter les pommes. Salez légèrement et couvrez. Laissez confire les pommes dans le beurre (elles doivent être d'une belle couleur blonde mais ne doivent jamais être trop cuites).
- 2- Emincez finement les oignons
- 3- Détaillez les filets de lapereau en bâtonnets (6 cm par 5 mm d'épaisseur). Salez et poivrez-les. Faites les sauter rapidement dans une poêle avec un peu de beurre. Retirez-les de la sauteuse et réservez les au chaud à couvert.
- 4- Mettez les oignons dans la poêle de cuisson du lapereau et laissez étuver. Ajoutez le miel et déglacez avec le Cacibel. Amenez à ébullition et laissez réduire. Ajoutez le jus rendu par le lapereau. Passez la sauce au chinois et réservez la dans la poêle. Ajoutez le beurre restant en fouettez la sauce. Ajoutez les baies d cassis.
- 5- Disposez le lapereau dans un plat, entourez-le de pommes confites et nappez de sauce. Servez très chaud.

### Hôtel-Restaurant Au Vieux Logis

1, rue de Piney - 10220 Brévonnes

Tel : + 33 (0)3 25 46 30 17

[www.auvieuxlogis.com](http://www.auvieuxlogis.com)

## Filet de bœuf farci au chaource

Sur une idée originale de la section Hôtelière du Lycée Professionnel Edouard Herriot (Sainte-Savine – 10)

Temps de préparation : 50 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

### Ingrédients pour 8 personnes :

- 1,2 kg de filet de boeuf
- 100 ml d'huile
- 150 g de chaource
- 2 feuilles de brick
- 625 g de pâte feuilletée
- 800 g de champignons de Paris
- 50 g d'échalotes
- ½ botte de persil
- 50 g de beurre
- 1 œuf



### Préparation :

- 1- Habillez (=préparez pour la cuisson) le filet et réservez-le au froid.
- 2- Ecrasez le chaource pour constituer la farce.
- 3- Etalez la pâte feuilletée en un grand carré, puis roulez-la avant de la filmer. Congelez-la sous forme de saucisse.
- 4- Préparez une duxelle : hachez les champignons, ciselez les échalotes et hachez le persil. Etuvez le tout au beurre, laissez refroidir.
- 5- Farcissez le filet avec le chaource à l'aide d'une lardoire (petite broche pointue et creuse utilisée pour piquer la viande).
- 6- Sortez la pâte feuilletée du congélateur. Préchauffez le four à 180°C. Entourez le filet de duxelle. Terminez par la feuille de brick, puis la pâte feuilletée.
- 7- Lustrez la pâte avec l'œuf et faites cuire au four pendant 30 minutes.

### **Syndicat de Défense du Fromage de Chaource**

Grande Rue - 10260 Vaudes

Tél. / Fax : 03 25 49 90 48

[www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr)

## Lapin au cidre

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 râbles de lapin
- Bouquet garni
- 3 échalotes
- 5 cl d'eau de vie de pomme du pays d'Othe
- 1 bouteille de cidre brut
- sel, poivre
- 800 gr de pleurotes
- Persil

### Préparation :

- 9- Levez les filets des râbles de lapin
- 10- Faites revenir les os avec un bouquet garni. Faites un jus.
- 11- Faites dorer les filets avec les 3 échalotes émincées.
- 12- Fariner légèrement et flamber à l'eau de vie de pomme. Mouillez avec le cidre et le jus des os. Salez et poivrez.
- 13- Laissez mijoter environ 45 minutes. Ajoutez 800 gr de pleurotes à mi-cuisson.
- 14- Rectifiez l'assaisonnement
- 15- Servez chaud et saupoudrez de persil.



## Poulet à la choucroute

### Recette proposée par la Choucrouterie Laurent - Blignicourt

Temps de réparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

#### Ingrédients pour 4 à 6 personnes :

- 1 poulet fermier d'1.5 kg
- 2 sachets de choucroute Recette Gourmande
- 20 cl de crème fraîche (pour la version gourmande)
- Sel, poivre



#### Préparation :

- 1- Salez et poivrez le poulet, et faites le cuire 1 heure au four préalablement chauffé (Th. 7)
- 2- 15 minutes avant la fin de la cuisson du poulet, versez le contenu des sachets de choucroute dans une casserole, ajoutez ½ verre d'eau, couvrez et faites réchauffer à feu doux.
- 3- Mettez la choucroute bien chaude sur un plat de service, posez les morceaux de poulet dessus et servez.

#### Version gourmande :

Quand votre poulet est cuit, réservez-le sur un plat chaud. Dégraissez le jus de cuisson, ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau et grattez le fond du plat pour décoller les sucs. Versez dans une casserole, faites bouillir, ajoutez la crème liquide puis faites réduire à feu vif jusqu'à l'onctuosité désirée. Présentez la sauce à part afin que chaque convive puisse napper choucroute et poulet.

#### **André Laurent SA**

Rue Nicolas Appert - 10500 Blignicourt

T. +33 (0)3 25 92 16 06

[www.choucroutelaurent.fr](http://www.choucroutelaurent.fr)

## Suprêmes de pintade braisée à la crème au ratafia

Recette proposée par le restaurant du Royal Hôtel – Troyes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 suprêmes de pintade fermière
- 100 grammes de beurre
- une tasse de bouillon de volaille
- 2 tasses de crème fraîche
- 2 jaunes d'œufs
- 500 grammes de champignons
- 2 verres de ratafia
- 500 grammes de pâtes fraîches
- sel et poivre



### Préparation :

1. Dans une sauteuse, faites revenir au beurre les 6 suprêmes.
2. Après coloration, ajoutez le bouillon, le Ratafia, la crème et laissez cuire 8 minutes.
3. Enlevez les blancs et laissez réduire la sauce un moment.
4. Hors du feu, liez cette sauce avec les jaunes d'œufs et une noix de beurre.
5. Faites cuire les pâtes.
6. Dans un plat sur fond de pâtes, dressez les suprêmes et placez les têtes de champignons cuits au préalable.
7. Nappez le tout avec la sauce.

### Royal Hôtel

22, boulevard Carnot – 10 000 Troyes

T. +33 (0)3 25 73 19 99

[www.royal-hotel-troyes.com](http://www.royal-hotel-troyes.com)

## Risotto au Chaource et petits légumes

Sur une idée originale de la section Hôtelière du Lycée Professionnel Vauban (Auxerre – 89)

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

### Ingrédients pour 8 personnes :

- 500g de riz Arborio ou riz rond à risotto
- 2 oignons
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 30 cl de vin blanc
- 2L de bouillon de légumes
- 30g de beurre
- 50g de crème épaisse d'Isigny
- 1 Chaource
- 2 courgettes
- 2 carottes
- cerfeuil
- persil
- Sel/poivre



### Préparation :

- 1- Taillez les courgettes et les carottes en petits dés et faites-les cuire séparément dans une casserole d'eau bouillante.
- 2- Sur une plaque de cuisson (avec une feuille de papier cuisson) faites des ronds de parmesan en poudre et enfournez à 180°C pendant environ 5 à 8min. Décollez vos tuiles de parmesan et réservez.
- 3- Ciselez l'oignon et le faites-le revenir sur feu doux avec le riz et les cuillères d'huile d'olive en remuant et jusqu'à ce que les bords des grains de riz deviennent translucides.
- 4- Toujours en remuant votre riz mouillez avec le vin blanc. Une fois le vin blanc évaporé, mouillez avec une louche de bouillon. Remettez une louche de bouillon dès que le riz a absorbé la précédente louche. Continuez jusqu'à ce que le riz soit cuit. Si vous manquez de bouillon continuez avec de l'eau chaude.
- 5- Sortez du feu et incorporez les dés de légumes et le beurre en petits morceaux. Remuez bien.
- 6- Ajoutez le Chaource coupé en petits dés (sans la croûte), la crème épaisse et remuez 1 à 2 minutes sur feux doux.
- 7- Enfin assaisonnez et ajoutez les herbes ciselées.
- 8- Servez immédiatement avec les tuiles de parmesan en décoration.

### **Syndicat de Défense du Fromage de Chaource**

Grande Rue - 10260 Vaudes

Tél. / Fax : 03 25 49 90 48

[www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr)

## Glace au chaource

Sur une idée originale de la section Hôtelière du Lycée Professionnel Edouard Herriot (Sainte-Savine – 10)

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

### Ingrédients pour 8 personnes :

- 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, puis 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 constamment.
- 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 d'un mesclun et d'une tranche de pain aux figues.

Petite astuce : pour refroidir la crème plus vite, vous pouvez placer la calotte dans de l'eau glacée.

### **Syndicat de Défense du Fromage de Chaource**

Grande Rue - 10260 Vaudes

Tél. / Fax : 03 25 49 90 48

[www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr)

## Autour du cidre du Pays d'Othe et de la pomme

### Recette proposée par le restaurant le Val Moret - Magnant

Temps de préparation : 1h 30

Temps de cuisson : 20 minutes

#### Ingrédients pour 10 personnes :

##### Pour la gelée de cidre

- 400 gr de jus de pomme
- 750 gr de cidre
- 80 gr de sucre
- 5 gr de feuille de gélatine ou de l'agar agar

##### Mini tatin

- 5 pommes
- 100 gr de sucre
- 10 ronds pâte feuilletée
- 50 gr de beurre

##### Sorbet cidre

- 250 gr de sorbet à la pomme
- 300 gr de cidre (réduit à 50g)
- 15 gr de Calvados

##### Mousse de cidre

- 500 gr de crème liquide
- 250 gr de cidre
- 4 gr de gélatine
- 100 gr de sucre

##### Pomme caramélisée

- 3 pommes
- 100gr sucre
- 50 gr de beurre
- 5 gr de sel Guérande

#### Préparation :

- 1- Pour la gelée : faites bouillir le jus de pomme avec le sucre, et l'agar agar. Ajoutez le cidre et réservez.
- 2- Pour la mini Tatin : épluchez les pommes, taillez-les en gros cubes. Faites les caraméliser et ajoutez le beurre. Réservez au frais. Dans un petit cercle, mettez le rond de pâte feuilletée, pressez une cuillère de pomme et cuire au four à 180°C (Th. 6) pendant 20 minutes.
- 3- Pour le sorbet au cidre, mettez dans un bol à pacojet le sorbet pomme plus le cidre réduit. Bloquez au froid. Mixez au pacojet. Réservez au congélateur.
- 4- Pour la mousse cidre, faites bouillir le cidre, ajoutez la gélatine ramollie. Fouettez la crème avec le sucre, ajoutez alors le cidre. Dressez dans des verrines avec un peu de gelée de cidre au fond. Réservez au froid.
- 5- Pour les pommes caramélisées, taillez les pommes en fine brunoise, caramélisez les avec le sucre, ajoutez le beurre et le sel. Réservez.
- 6- Dressez comme une assiette gourmande. La tatin, la verrine gelée et mousse cidre, la verrine sorbet pomme cidre et une quenelle de pommes caramélisées.



#### Le Val Moret

C.D. 443 (Autoroute A5 - Sortie 22)

Rue Maréchal Leclerc - 10110 Magnant

T. +33 (0)3 25 29 85 12

[www.le-val-moret.com](http://www.le-val-moret.com)

## Crumble de biscuits de Reims, espumas de framboises, brunoise de litchis

### Recette proposée par l'Auberge de Sainte Maure

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : -

#### Ingrédients pour 6 personnes

##### Pour l'espuma framboises :

- 100 gr de coulis de framboises sans pépins
- 20 cl de crème entière liquide
- 20 gr de sucre

##### Pour le litchis et le crumble :

- 12 biscuits de Reims
- 18 litchis frais ou une boîte de litchis au sirop
- 6 framboises fraîches



#### Préparation :

##### **Espuma framboises :**

- 1- Mélangez la crème liquide, le coulis de framboises et le sucre.
- 2- Remplissez un siphon avec cette préparation et placez-le deux heures au froid.

#### Dressage :

- 3- Emiettez les biscuits de Reims dans le fond de chaque verrine, ajouter par-dessus 3 litchis taillés en petits morceaux.
- 4- Introduisez une cartouche de gaz dans le siphon, secouez-le fortement et recouvrez es litchis de cette crème en siphon.
- 5- Placez une framboise en décoration

#### **Auberge de Sainte Maure**

99, route de Méry – 10 150 Sainte Maure

T. +33 (0)3 25 76 90 41

[www.auberge-saintemaure.fr](http://www.auberge-saintemaure.fr)

## Fraises et framboises en Gelée de champagne

### Recette proposée D3M – Gelée de Champagne

Temps de préparation : (préparer 24 heures à l'avance) 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

#### Ingrédients pour 6 personnes :

- 150 g de fraises
- 150 g de framboises
- sucre en poudre
- 300 g de Gelée de Champagne
- 6 à 8 cuillérées de gelée de framboises ou groseilles
- 8 feuilles de menthe fraîche
- Pour la crème anglaise :
- 50 cl de lait
- 5 jaunes d'œufs
- ½ gousse de vanille
- 100 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel.



#### Préparation :

- 1- Lavez et séchez les fruits et les rangez dans un moule rectangulaire bien beurré en alternant fraises et framboises. Tassez légèrement et saupoudrer de sucre fin.
- 2- Faites tiédir au bain-marie 300 g de Gelée de Champagne. Ajoutez à ce mélange 6 à 8 cuillérées de gelée de framboises ou groseilles. Remuez, retirez du feu et laissez la gelée refroidir presque complètement. Un peu avant la prise en masse, remuez de nouveau puis versez sur les fruits. Laissez au moins 24 heures au réfrigérateur.
- 3- Préparez une crème anglaise avec les ingrédients ci-dessus.
- 4- Entreposez les assiettes au froid.
- 5- Au moment de servir, nappez chaque assiette de crème anglaise refroidie. Démoulez la terrine et en couper 2 tranches par personne que l'on pose au centre de l'assiette. Ponctuez d'une feuille de menthe fraîche.
- 6- Servez avec une bouteille de Champagne.

#### **D3M France Sarl.**

42, boulevard Victor Hugo – 10 000 Troyes

T. + 33 (0)3 25 73 82 36

[www.anarel.com](http://www.anarel.com)

## Fraises macérées au miel et champagne rosé

Recette proposée par Didier Defontaine – Restaurant la Mignardise - Troyes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : -

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 1kg de fraises bien mûres
- 70gr de miel
- 1 gousse de vanille
- Champagne rosé de cuvaison
- 6 biscuits sablés



### Préparation :

- 1- Lavez soigneusement les fraises, égouttez-les sur un papier absorbant, découpez-les en deux ou quatre selon la grosseur. Dans un saladier ajoutez le miel et la gousse de vanille fendue en deux sur la longueur et mélangez délicatement
- 2- Réservez au frais une heure.
- 3- Servez dans des coupes à champagne, ou grand verre, briser les biscuits sablés et disposer les sur les fraises, ajoutez au dernier moment devant les convives le champagne rosé selon votre goût.

### **La Mignardise**

1 rue de la ruelle des chats – 10000 Troyes

T. +33 (0)3 25 73 15 30

[www.lamignardise.net](http://www.lamignardise.net)

## Gâteau aux poires et à la Blonde du Moulin de Saint Martin

**Recette proposée Mahaut d'Arras d'Haurdecy – Les bières du Moulin de Saint Martin – Saint Martin de Bossenay**

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 25 – 30 minutes

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 3-4 poires
- 2 œufs
- 100gr de cassonade
- 60 gr de beurre fondu
- 1 à c de cannelle
- 6 cl de bière blonde du Moulin de Saint Martin
- 1 poignée de noix et raisins secs (facultatif)
- 100gr de farine
- 1 pincée de sel
- 2 c à c de levure



### Préparation :

- 1- Préchauffez le four à (à 180° CTh. 6)
- 2- Beurrez un moule, saupoudrez le fond avec un peu de cassonade et posez les noix.
- 3- Battez les œufs avec le sucre cassonade, ajoutez le beurre fondu et la bière.
- 4- Mélangez la farine avec la levure et le sel, cannelle avec le mélange œufs - sucre. Ajoutez les raisins et le reste des noix.
- 5- Mettez les poires coupées dans le moule. Versez la pâte sur les poires.
- 6- Faites cuire le gâteau à 180°c pendant 25-30 minutes.
- 7- Laissez refroidir avant de démouler.
- 8- Vous pouvez saupoudrer votre gâteau avec du sucre glace pour parfaire sa décoration.

### **Brasserie le Moulin de Saint Martin**

6, chemin de la laiterie - 10100 Saint Martin de Bossenay

Tél/Fax: +33 (0)3 25 21 04 75

[www.lemoulindesaintmartin.com](http://www.lemoulindesaintmartin.com)

## Glace au chaource et coco

Sur une idée originale de la section Hôtelière du Lycée Professionnel Vauban (Auxerre – 89)

Temps de préparation : 50 minutes

Temps de cuisson : -

### Ingrédients pour 8 personnes :

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



### Progression :

- 1- Enlevez la croûte du Chaource et faites-le fondre dans la crème liquide.
- 2- Faites bouillir le lait. Pendant ce temps fouettez les œufs avec 50g de sucre. Lorsque le lait bout versez-en la moitié sur le mélange à base d'œufs, 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-là avec votre crème au Chaource.
- 4- Laisser refroidir votre appareil puis passez-le dans une sorbetière pour obtenir une crème glacée.
- 5- Faites bouillir 15g de sucre et 15g 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 fonds 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**

Grande Rue - 10260 Vaudes

Tél. / Fax : 03 25 49 90 48

[www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr)

## Gratin d'oranges à la Prunelle de Troyes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

### Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 oranges non traitées
- 4 cuillères à soupe de Prunelle de Troyes (Liqueur élaborée à base de noyaux de Prunelle sauvage)
- 2 œufs
- 90 gr de sucre en poudre
- 20 cl de crème fraîche
- 20 gr de beurre
- 50 gr d'amandes effilées
- Sel



### Préparation :

- 1- Préchauffez le four à 240° C (Th. 8) et beurrez un plat à gratin
- 2- Pelez les oranges à vif. Prélevez le zeste d'une orange et plongez-le dans l'eau bouillante 5 minutes. Puis égouttez-les. Détaillez les oranges en quartiers et récupérez le jus qui s'écoule.
- 3- Dans un saladier, mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre, la crème fraîche, la liqueur de Prunelle de Troyes jusqu'à obtention d'une pâte bien fluide. Puis ajoutez le zeste de l'orange et le jus recueilli. Mélangez à nouveau.
- 4- Battez les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel. Incorporez délicatement à la pâte.
- 5- Disposez les quartiers d'orange dans le fond du plat à gratin, versez la crème sur le fruit et ajoutez les amandes effilées.
- 6- Mettez au four pendant 20 minutes et servez tiède.

La Prunelle de Troyes est élaborée par :

**Le Cellier Saint Pierre**

1, place Saint Pierre – 10 000 Troyes

T. +33 (0)3 25 80 59 25

[www.celliersaintpierre.fr](http://www.celliersaintpierre.fr)

## Poires pochées au Magra Bendi

**Recette proposée par le restaurant du Royal Hôtel – Troyes**

Temps de préparation : (à préparer la veille) 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

**Ingrédients pour 6 personnes :**

- 6 poires assez mûres
- 150 grammes de sucre fin
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 bâtonnet de cannelle et de l'anis étoilé
- 1 litre de Magra Bendi (*apéritif aubois à la framboise*)



**Préparation :**

1. Epluchez les poires entières en laissant un peu de peau autour du pédoncule.
2. Posez-les dans une casserole. Ajoutez le sucre fin, le sucre vanillé, la cannelle et l'anis.
3. Mouillez avec un peu d'eau et ajoutez 2 verres d'apéritif.
4. Couvrir et laisser cuire à petit feu plus ou moins 20 minutes.
5. Sortez ensuite les fruits pour les disposer dans un plat avec le jus qui pourra être réduit de moitié.
6. Réservez le tout au frais et servir 12 heures après.

**Royal Hôtel**

22, boulevard Carnot – 10 000 Troyes

T. +33 (0)3 25 73 19 99

[www.royal-hotel-troyes.com](http://www.royal-hotel-troyes.com)

## Sucette et mille-feuille au chaource et zestes d'orange

Sur une idée originale de la section Hôtelière du Lycée Professionnel Edouard Herriot (Sainte-Savine – 10)

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 15 minutes

Temps de prise : 45 + 10 minutes

### Ingrédients pour 8 personnes

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



### Préparation :

- 1- Préparez les sucettes : ôtez la peau du chaource, écrasez-le. Ajoutez le beurre en pommade et 20 g de sucre glace. Faites ramollir 6 g de gélatine dans de l'eau froide. Faites-la fondre dans une casserole à feu doux avec un peu d'eau. Mélangez le tout, dressez dans des plaques. Mettez à refroidir 40 mn.
- 2- Préparez la marmelade d'orange : pelez à vif les oranges, levez les segments. Faites-les sauter dans 150 g de beurre. Ajoutez le sucre et le vinaigre et laissez cuire doucement environ 5 mn.
- 3- Préparez les mille-feuilles : découpez 6 ronds par feuille de brick, beurrez-les puis faites-les sécher au four 10 mn.
- 4- Faites ramollir puis fondre le reste de gélatine comme précédemment. Montez la crème en chantilly. Ajoutez-y le sucre glace et une pointe de Grand-Marnier et mélangez. Ajoutez une pointe de colorant et la gélatine fondue, remuez délicatement.
- 5- Dressez les mille-feuilles en alternant 3 feuilles de brick et 3 couches de marmelade. Servez les sucettes accompagnées de ces mille-feuilles et d'une verrine de Chantilly

### **Syndicat de Défense du Fromage de Chaource**

Grande Rue - 10260 Vaudes

Tél. / Fax : 03 25 49 90 48

[www.fromage-chaource.fr](http://www.fromage-chaource.fr)

## Verrine de fraise et confit de Champagne rosé

**Recette proposée par Cyrille Micard – Auberge de la seine – Fouchères**

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : -

### Ingrédients pour 6 personnes :

- 600 gr de fraise « Gariguettes »
- 180 gr de confit de Champagne rosé
- Crème fouettée à la vanille en bombe
- 100 gr de coulis de fruit rouge
- 1 paquet de biscuit de Fouchères



### Préparation :

- 1- Passez les fraises sous l'eau et équeutez les. Coupez les en 4 et mélangez avec le confit de Champagne rosé. Déposez cette préparation dans le fond d'un verre à « whisky ».
- 2- Ecrasez deux biscuits de Fouchères et répartissez au dessus des fruits.
- 3- Ajoutez le coulis de fruits rouges et terminez avec la crème fouettée et quelques feuilles de menthe en décoration.

### **Auberge de la Seine**

1 Faubourg de Bourgogne - 10260 Fouchères

T. +33 (0)3 25 40 71 11

[www.aubergedelaseine.com](http://www.aubergedelaseine.com)