



Le Chaource

FROMAGE D'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



... De l'entrée au dessert !



8 PERSONNES



Préparation : 30 min

Cuisson : 35 min

- 24 noix de st Jacques
- 1 gros chaource (450 g)
- 300 g de blanc de poireau
- 100 g de beurre
- 500 g de crème épaisse
- 2 navets, 1 carotte
- 2 échalotes
- 1/2 L de vin blanc

Tapas/Entrée

NOIX DE SAINT-JACQUES SUR ÉMINCÉ DE POIREAUX, CRÈME AU CHAOURCE

1. Epluchez les navets et la carotte. Taillez les en fins bâtonnets. Faites les cuire séparément dans une casserole d'eau bouillante.
2. Lavez et émincez les blancs de poireaux. Faites les suer dans une poêle à feu doux avec le beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien fondants. Ajoutez 2 cuillères à soupe de crème et continuez de cuire pendant 2 à 3 min.
3. Ciselez les échalotes. Faites réduire à feu doux avec le vin blanc. Ajoutez la crème et le Chaource écroulé coupé en morceaux. Faites chauffer jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.
4. Faites revenir les noix de Saint-Jacques avec du beurre, elles doivent être colorées mais rester moelleuses au toucher.
5. Disposez les noix de Saint-Jacques dans les assiettes sur la fondue de poireaux, décorez avec les petits bâtonnets de légumes et nappez avec la sauce rôtie.

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