



Francie

# ROQUEFORT PAPILLON

Selon la légende, un jeune berger oublia un jour dans une grotte la sacochette dans laquelle il conservait un pain de seigle et un fromage frais de brebis. Lorsqu'il le récupéra, quelques jours plus tard, le pain et le fromage étaient recouverts d'une pellicule de moisissure. Il goûta le fromage, le trouva délicieux, et c'est ainsi que naquit le roquefort.

Les brebis qui donnent le lait à partir duquel le roquefort est élaboré, de race lacaune, sont très résistantes. Elles ont progressivement évolué sous la pression de la sélection naturelle.

1er FROMAGE AU MONDE À AVOIR OBTENU  
UNE PROTECTION PAR DÉCRET  
ÉLABORÉ À PARTIR DE LAIT CRU DE BREBIS  
ROQUEFORT PAPILLON RÉVÉLATION «  
CHAMPION SUPRÊME »  
DES WORLD CHEESE AWARD 2017



Aveyron  
France



1/2 Cylindre. 1,4 Kg.

L'AOP autorise l'élaboration du roquefort dans un rayon de 100 km autour du village de Roquefort. Le plateau du Larzac est une zone de pâturages et de culture de blé et d'orge.

Le village de Roquefort est le seul lieu où ce fromage peut être affiné dans les grottes naturelles que renferme le massif.

## Histoire et élaboration

La fromagerie Papillon fabrique des fromages à Roquefort avec passion depuis plus d'un siècle. C'est dans la mie du pain de seigle que se développe le *Penicillium roqueforti*, le champignon qui donne au fromage son goût et ses marbrures vertes et bleues.

Chaque année, la fête du pain est célébrée dans le village et 700 pains de seigle sont confectionnés. Ces pains, carbonisés à l'extérieur, sontensemencés de la souche *Penicillium roqueforti* et entreposés dans les caves Papillon. Le rocher du Combalou, sur lequel se dresse le village de Roquefort, s'est effondré il y a un million d'années, créant grottes et des failles appelées fleurines.



Four à pain Papillon

Les grottes naturelles de Papillon ont été aménagées avec arches et piliers pour créer une étonnante cité souterraine.

Dans ce cadre minéral, au microclimat humide, ventilé, frais et constant, les roqueforts Papillon sont conservés le temps nécessaire à la formation de la moisissure, soit trois semaines au moins.



Grottes naturelles de Roquefort

## ACCORD

**Servir accompagné de :** noix, noisettes, poires, pommes, figues, confitures, etc. Ou bien avec des légumes verts tels que les endives.

**Vin :** vins doux naturels, vins capiteux comme le xérès, le sauternes, le porto ou vins rouges ayant du corps Vins pétillants secs.

**Bière :** bières belges de type triple malt, trappiste ou brune.

**Pain :** pain de seigle, pain aux noix, aux figues, pain de campagne.



Importé et distribué par :



iberconseil

## Comment le servir

Le roquefort est un fromage qui offre de nombreux usages

en cuisine. Il peut être utilisé dans presque tous les plats.

Il peut également être consommé quotidiennement.

Voici quelques suggestions.

TYPE DE DÉCOUPE

PRÉPARATION CHAUDE

PRÉPARATION FROIDE

Port



• Plateau de fromages, accompagné de fruits secs

Émietté



• Quiche et tartes (voir recette 1)  
• Crêpes  
• Omelette à la courgette et au roquefort (voir recette 3)  
• Sandwichs

• Diverses salades  
• Salade Waldorf  
• Salade aux pommes, aux figues et au roquefort

En sauce



• Croquettes  
• Galettes  
• Cabillaud au four, légumes, sauce roquefort (voir recette 2)

• Mixé avec du lait ou du yaourt (sauce pour pâtes ou légumes)

## RECETTES

### INGRÉDIENTS

- 40 g de Roquefort
- 25 g de beurre
- 20 g de noix hachées
- 3 endives
- 1/2 rouleau de pâte feuilletée rectangulaire
- 10 g de sucre roux

Facile | 2 personnes | Convient aux enfants

### PRÉPARATION

Découper les endives en deux longitudinalement puis les entamer par la moitié sans couper entièrement, pour faciliter la cuisson. Faire chauffer le beurre dans une sauteuse et cuire les endives à l'étouffée, en les déposant face découpée vers le fond, 10 minutes à feu modéré, pour les dorer. Tourner les endives et laisser cuire à feu doux 5 minutes de plus. Découper la pâte feuilletée en deux rectangles. Dans un bol, mélanger le roquefort émietté, les noix et le sucre roux.

### MONTAGE

Poser sur chaque rectangle de pâte trois demi-endives, face découpée vers le haut, en laissant 2 cm de pâte sur les côtés. Vous pouvez au besoin découper le surplus de pâte. Cuire 15 minutes dans un four préchauffé à 100°. Recouvrir du mélange de fromage et noix et enfourner 5 minutes de plus.



TATIN D'ENDIVES AUX NOIX ET AU ROQUEFORT

### INGRÉDIENTS

- 300 g de pavé de cabillaud
- 180 g de tomate
- 250 g de pommes de terre
- Huile d'olive
- Sel
- 100 g de Roquefort
- 100 g d'oignon

Facile | 2 personnes | Convient aux enfants

### PRÉPARATION

Découper en rondelles les pommes de terre, les tomates et les oignons, assaisonner avec le sel et un filet d'huile d'olive. Placer les légumes dans un plat et cuire au four 35 à 45 minutes à 190°. Pour la sauce, hacher l'ail et l'oignon et émietter le fromage. Faire dorer l'ail et l'oignon dans le beurre à feu modéré en remuant. Ajouter le bouillon de poule et le roquefort et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le fromage soit fondu et faire réduire le bouillon. Saler au besoin et mixer de la sauce roquefort chaude.

### SAUCE ROQUEFORT

- 20 g de beurre
- 80 g de bouillon de poule
- 1 gousse d'ail



CABILLAUD AU FOUR, LÉGUMES, SAUCE ROQUEFORT

### INGRÉDIENTS

- 60 g de Roquefort
- 3 cuillères d'huile d'olive
- 3 œufs
- 200 g de courgette
- 200 g d'oignon
- Sel

Facile | 2 personnes | Convient aux enfants

### PRÉPARATION

Découper l'oignon en dés. Râper la courgette. Émietter le fromage et réserver. Cuire l'oignon dans l'huile à feu modéré en remuant jusqu'à ce qu'il soit caramélisé. Ajouter la courgette et cuire à feu vif tout en remuant, pour attendrir la courgette. Battre les œufs, verser sur les courgettes, ajouter le fromage et saler.

Saisir l'omelette à feu vif quelques secondes puis baisser le feu au minimum. Tourner l'omelette et terminer la cuisson à feu doux.



OMELETTE À LA COURGETTE, ROQUEFORT ET OIGNON CARAMÉLISÉ

VIDÉO DES RECETTES DISPONIBLES SUR NOTRE APPLI



ET SUR [www.iberconseil.es](http://www.iberconseil.es)