



France

MARGALET PAPILLON

Fromage élaboré à partir de lait de brebis pasteurisé. Un fromage entre tradition et innovation. Tout le savoir-faire de Papillon au service de la fabrication de ce délicieux fromage créé en 2003. Sa texture particulièrement crémeuse révèle un goût délicat avec une typicité brebis marquée qui exprime toutes les notes du terroir dans lequel les animaux paissent.



MÉDAILLÉ D'ARGENT AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2007

TEXTURE ET SAVEUR DOUCES 100 % LAIT DE BREBIS



Unité 150 g

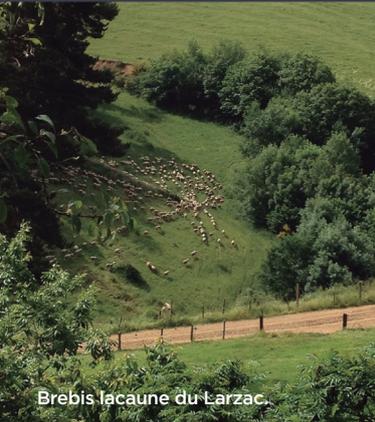


Aveyron,
France

Le plateau du Larzac est une zone de pâturages et de culture de blé et d'orge. 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. Les brebis de la région, de race lacaune, sont très résistantes. Elles se sont adaptées aux conditions climatiques et géographiques difficiles. Leur lait est parfait pour l'élaboration de fromages tels que le margalet.

Histoire et élaboration

La marque Papillon a été créée en 1906 par Paul Alric. Après 3 générations, la famille Harina a repris l'entreprise en 1998 avec pour projet l'expansion de la marque. À partir de 2001, Papillon élargit sa gamme de fromages au lait de brebis en proposant notamment le margalet.



Brebis lacaune du Larzac.

Les affineurs experts de Papillon travaillent quotidiennement au développement des arômes, des textures et des saveurs des fromages dans les grottes naturelles de Roquefort (apparues lors de l'effondrement du rocher de Combalou). Ces grottes ont été aménagées avec arches et piliers pour créer une étonnante cité souterraine. Un cadre minéral, au microclimat humide, ventilé, frais et constant, idéal pour l'affinage des fromages Papillon.



Roquefort.

ACCORD

Servir accompagné de : fruits confits, fruits secs, truffe, herbes aromatiques fraîches.

Vin : cidre, vin blanc pétillant, vin blanc sec de type chablis.

Bière : bières aromatisées aux fruits (cerise) ou bières classiques de type Pils.

Pain : pains aux graines et pains croustillants pour mettre en valeur la texture onctueuse du fromage.



Importé et distribué par :  iberconseil

Comment le servir

Le margalet est un fromage doux au lait de brebis. Quel que soit le plat auquel il est ajouté, il apportera une touche délicate.

Voici quelques suggestions de dégustation.

TYPE DE DÉCOUPE

PRÉPARATION CHAUDE

PRÉPARATION FROIDE

Dés/petits cubes 	<ul style="list-style-type: none">• Sur pizza, pâtes ou tartes salées	<ul style="list-style-type: none">• Salades (de pâtes, salades vertes...)
Portion 	<ul style="list-style-type: none">• Sur pizzas, tartes salées...• Quiche• Velouté de lentilles corail au margalet (voir recette 1)	<ul style="list-style-type: none">• Patates douces rôties au margalet, avocat et oignon rouge (voir recette 3)• Plateau de fromages
Tranches 	<ul style="list-style-type: none">• Sandwichs chauds• Tartines• Œufs cocotte au margalet (voir recette 2)	<ul style="list-style-type: none">• Tartine d'escalivade• Sandwichs
Fromage entier 	<ul style="list-style-type: none">• Margalet aux herbes au four	<ul style="list-style-type: none">• Mixé avec de l'huile d'olive et de l'eau pour préparer une sauce pour pâtes ou légumes (crus ou cuits)

RECETTES



INGRÉDIENTS

- 60 g de margalet
- 50 g de trompettes-de-la-mort
- 1 cuillerée d'huile d'olive
- Sel

CREMA DE LENTEJAS ROJAS

- 1 petit oignon
- 1 carotte
- 100 g de lentilles corail
- 1 feuille de laurier
- 1 cuillerée de cumin
- 600 ml d'eau (environ)
- 1 gousse d'ail
- Sel et poivre

 Très facile |  2 personnes |  Convient aux enfants

PRÉPARATION

Nettoyer les champignons. Découper le fromage en dés. Découper les légumes en morceaux. Placer tous les ingrédients du velouté dans une casserole et cuire 45 minutes environ à feu doux jusqu'à ce que les lentilles soient tendres. Saler et mixer les légumes pour obtenir une texture veloutée, en ajoutant de l'eau ou du bouillon pour corriger au besoin la consistance. Faire sauter les trompettes-de-la-mort dans un filet d'huile très chaude juste avant de servir, et saler. Déposer délicatement les champignons et le fromage sur le velouté et servir.

REMARQUES

Si vous n'avez pas de trompettes-de-la-mort, vous pouvez utiliser d'autres champignons.

INGRÉDIENTS

- 60 g de Margalet
- 150 g d'oignon
- 10 g de beurre
- 4 cuillerées de vin passerillé ou de vin doux
- Beurre pour les ramequins
- 4 œufs
- Sel

 Très facile |  2 personnes |  Convient aux enfants

PRÉPARATION

Découper le margalet en portions. Découper l'oignon en dés. Faire dorer l'oignon dans le beurre à feu modéré en remuant. Ajouter le vin et réduire jusqu'à évaporation.

Saler. Beurrer les ramequins.

Placer dans chaque ramequin l'oignon, une portion de margalet et 2 œufs. Saler les œufs et cuire 10 à 12 minutes dans un four à 180°.



ŒUFS COCOTTE, MARGALET ET OIGNON CARAMELISÉ AU VIN DOUX

INGRÉDIENTS

- 80 g de margalet
- 200 g de patate douce
- 100 g de chair d'avocat
- 30 g de poivron rouge
- 1 cuillerée de jus de citron
- 1 cuillerée d'huile d'olive vierge extra
- Sel

 Très facile |  2 personnes |  Convient aux enfants

PRÉPARATION

Peler les patates douces, les découper en tranches de 1 cm d'épaisseur et les enduire d'huile. Cuire la patate douce à 190° 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Découper le fromage en portions. Découper l'avocat en dés. Découper l'oignon rouge et le poivron en fine julienne. Mélanger l'avocat, l'oignon et le poivron, assaisonner de jus de citron, d'huile d'olive et saler. Poser un morceau de patate douce sur une petite assiette et par-dessus, une cuillerée de légumes. Terminer par une portion de fromage.

ASTUCE

Pour adoucir l'oignon, le rincer dans une passoire sous le robinet après l'avoir découpé. Ou encore le placer dans un bol d'eau et de glaçons, il restera frais et croquant.



PATATES DOUCES RÔTIÉS, MARGALET, AVOCAT ET OIGNON ROUGE

VIDÉO DES RECETTES DISPONIBLES SUR NOTRE APPLI



ET SUR www.iberconseil.es