



France

TOMME PAPILLON

Les "tommes" sont des fromages à pâte pressée élaborés selon des procédés ruraux traditionnels, le plus souvent dans des régions montagneuses. Chaque variété reflète les spécificités de sa région d'origine. Dans le cas de la Tomme de Brebis Papillon, sa saveur délicate permet d'apprécier les différents arômes caractéristiques du lait de brebis, des animaux traditionnellement liés à cette région. Une fois coupé, chaque fromage laisse apparaître une pâte de couleur ivoire, à la consistance à la fois souple et ferme, qui fond dans la bouche en libérant des arômes champêtres.



FROMAGE RUSTIQUE DES ARÔMES ET DES SAVEURS QUI RAPPELLENT SA FABRICATION TRADITIONNELLE



Aveyron
France



Pièce de 4,6 Kg

C'est en Aveyron, dans la rue principale de Roquefort-sur-Soulzon, cœur de l'activité fromagère de la région, que se trouve la fromagerie Papillon. Cette région montagneuse bénéficie d'un climat tempéré qui a favorisé le développement d'une activité ancestrale : l'élevage extensif des brebis. Elle fut jadis le site d'une importante activité sismique qui conduisit à la formation de grottes. De nos jours, ces grottes servent de refuge pour les troupeaux et sont utilisées pour l'affinage de fromages très connus comme le roquefort.

Histoire et fabrication

Connue pour son authenticité, la maison Papillon est l'un des plus prestigieux producteurs de roquefort. Elle obtient ses propres souches de *Penicillium roqueforti* en fabriquant elle-même des centaines de pains de seigle. La maison Papillon est un exemple de savoir-faire fromager. Animée d'une véritable passion, elle met en pratique toutes ses connaissances dans ce domaine - tout en restant fidèle aux traditions et aux caractéristiques de son terroir - pour produire différentes variétés de fromages pleins de saveur.



Brebis Lacaune du Larzac. Soulzon

Tel est le cas de la Tomme de Brebis Papillon, préparée à partir de lait pasteurisé de brebis de race Lacaune qui paissent dans un rayon de 80 km autour de Roquefort-sur-Soulzon.



Fromageries Papillon à Roquefort-sur-Soulzon

ACCOMPAGNEMENT

À déguster accompagné de : raisins, myrtilles, cerises.

Vin : Vins rouges matures, de type Syrah.

Bière : Ale bitter.

Pain : Pain de seigle au levain.



Importé et distribué par :  iberconseil

Comment le servir

Délicieuse avec des biscuits ou un morceau de pain, la Tomme de Brebis Papillon est tout simplement sublime avec de la gelée de myrtilles. Ses utilisations sont multiples : préparation de tapas, plateaux de fromages, réalisation de nombreuses recettes.

DÉCOUPE

Dés/petits



- Quiches
- Garniture de pizzas

Râpé



- Gratin
 - Cocas catalanes
 - Pâtes

Tranches
Fines ou épaisses



- Sandwichs chaud
- Paninis

Mixé



- Sauces et veloutés (mixeur)

PRÉPARATION CHAUDE

- Salades
 - De pâtes
 - De légumes
 - De céréales

- Plateaux de fromages
- Sandwichs

RECETTES

INGRÉDIENTS

- 160 g Tomme de Brebis Papillon
- 300 g de pommes de terre
- 2 cuillerées de maïs grillé concassé
- 2 cuillerées de myrtilles séchées

Facile | 2 personnes | Convient aux enfants |

PRÉPARATION

Râper le fromage ou le découper en petits dés.

Peler et couper les pommes de terre. Les cuire à l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Égoutter et réserver un peu d'eau de cuisson.

Mettre les pommes de terre cuites et le fromage dans le bol du mixeur et couvrir avec un peu d'eau de cuisson. Ajouter un filet d'huile d'olive extra-vierge.

Mixer de manière à obtenir une texture lisse et rectifier l'assaisonnement. Écraser le maïs grillé.

Décorer avec le maïs grillé et les myrtilles, ajouter un filet d'huile d'olive et servir.

REMARQUES

Si la texture du velouté est trop épaisse, vous pouvez ajouter un peu d'eau de cuisson.



CRÈME DE POMMES DE TERRE ET TOMME DE BREBIS PAPILLON, MAÏS GRILLÉ ET MYRtilLES

INGRÉDIENTS

- 2 gousses d'ail pelées
- 40 g de pignons de pin
- 60 g de raisins secs
- 200 g d'épinards
- 60 g de jambon ibérique en tranches très fines
- 16 fines tranches de Tomme Papillon
- 2 cuillerées de réduction de vin rouge (recette ci-dessous)
- 250 g de vin rouge
- 50 g de sucre roux

Facile | 2 personnes | Convient aux enfants |

PRÉPARATION

Hacher l'ail et le dorer à feu doux avec les pignons de pin dans un peu d'huile d'olive.

Cuire 2 ou 3 minutes en remuant, jusqu'à ce que les épinards soient tendres. Retirer du feu, laisser tiédir, puis ajouter le jambon haché.

Poivrer et bien mélanger.

Pour la réduction de vin, verser le vin et le sucre dans une casserole et laisser réduire jusqu'à obtenir la consistance d'un sirop, ou atteindre 110 °C.

DRESSAGE

Placer les 4 tranches de fromage sur une plaque de silicone, puis déposer une cuillerée d'épinards au centre du fromage en laissant au moins 1 cm sur les bords. Couvrir avec les tranches restantes et laisser quelques minutes sous le grill jusqu'à ce que la couche supérieure de fromage fonde et reproduise la forme d'un ravioli.

REMARQUE

Si vous n'avez pas de roulette à pâte cannelée, vous pourrez découper le bord du ravioli dès qu'il aura refroidi. La réduction de vin peut être conservée longtemps hors du réfrigérateur.

ASTUCE

Vous pouvez aussi farcir le ravioli de Tomme avec de l'escalivade ou avec un mélange de pommes de terre écrasées et de fruits secs.



RAVIOLI DE TOMME PAPILLON AUX ÉPINARDS ET AU JAMBON IBÉRIQUE

VIDÉO DES RECETTES DISPONIBLES SUR NOTRE APPLI



ET SUR www.iberconseil.es