

ROQUEFORT

Mai 2015

Description :

- Coût (indicatif) : 14,00 à 30,00 € le Kg.
- Lait : Fromage au lait cru de brebis (exclusivement de la race *Lacaune*).
- Taux de Matières Grasses : 52% sur extrait sec, 32% sur produit frais (norme 2007).
- Appellations : AOC (*) depuis 1925, puis AOP (**) depuis 1996.
- Localisations : Région : Occitanie - Départements : Aude, Aveyron, Gard, Hérault, Lozère, Tarn.



Avec le camembert, c'est l'un des fromages français le plus connu hors de nos frontières, Diderot ne disait-il pas de lui que c'est le « roi des fromages ». C'est le premier fromage à avoir bénéficié d'une appellation AOC(*). Sa pâte persillée, onctueuse, de couleur blanche à ivoire est régulièrement veinée de moisissure bleue à verte (*Penicillium roqueforti*) et sa croûte légèrement luisante est habillée de papier d'étain après deux à trois semaines d'affinage à nu. Il faut de 12 à 13 litres de lait pour fabriquer un « pain », cylindre de 2,5 à 3 Kg, de 19 à 20 cm de diamètre pour une hauteur de 8,5 à 11 cm. Il est uniquement affiné dans les caves de Roquefort-sur-Soulzon dans l'Aveyron, 3 mois minimum à 5 mois et plus. Bien que produit toute l'année, la période optimale de dégustation va d'avril à octobre. Le conserver au frais dans son emballage d'origine, du papier alu ou du papier sulfurisé, et penser à le sortir du réfrigérateur une heure avant de le consommer.



(*) **AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée - (**) **AOP** : Appellation d'Origine Protégée

Consommation et bonnes associations :

Fromage de plateau à servir avec du pain de campagne ou de seigle (avec éventuellement une noix de beurre). Il se glisse dans les sauces (avec grillades, andouillettes, volailles, frites, ...), les soufflés, les quiches, les feuilletés, les salades composées, ... il se marie avec la poire, le raisin, les figues fraîches, les endives, le céleri branche, l'avocat, la salade frisée, les noix sèches, ...

Recettes :

- Pommes de terre farcies au Roquefort
- Quiche au Roquefort
- Salade au Roquefort et aux noix
- Salade aveyronnaise
- Sauce au Roquefort
- Soufflé au Roquefort

Boissons d'accompagnement :

Un Alsace Gewurztraminer, un Banyuls, un Muscat de Beaumes de Venise, un Muscat de Mireval, un Muscat de Rivesaltes, un Porto blanc, un Sauternes, un Vouvray moelleux. (***)

(***) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.