

Roquefort, le goût par nature.

Des conditions climatiques rigoureuses, une géographie chaotique faite de crevasses et d'éboulis : là où certains n'auraient vu qu'obstacles et handicaps, les hommes de ce coin d'Aveyron surent déceler et exploiter toutes les potentialités d'un site exceptionnel. Profitant des formidables capacités d'adaptation de la race de brebis laitière Lacaune, ils en développèrent l'élevage sur leurs pâturages arides. Et dans les profondeurs du roc, ils aménagèrent des caves naturelles, dédiées à l'affinage d'un fromage devenu légendaire. Bénéficiant de protections royales dès le 15^{ème} siècle, le Roquefort, en vrai monarque du goût, n'a jamais cessé d'occuper le premier rang sur les plateaux et dans le cœur des amateurs de fromage !...



Le village de Roquefort est situé en Aveyron, au cœur de la zone traditionnelle de collecte du lait de brebis, appelée «Rayon de Roquefort», qui s'étend sur six départements.

Entrée - Difficulté ★★



Pour 4 personnes
Préparation : 30 mn
Cuisson : 15 mn

VOTRE MARCHÉ

- 80 g de Roquefort détaillé en 4 bâtonnets
- 200 g de rumsteck taillé en bâtonnets
- 1 carotte
- 50 g de germes de soja
- 1 botte de menthe
- 4 feuilles de riz
- 6 cl de vinaigre de riz, 1 cuil. à café de nuoc-mâm
- 1 cuil. à café d'huile de sésame, 1 cuil. à soupe d'huile d'arachide

Que boire avec ?

Un vin d'Alsace :
alsace-tokay-pinot-gris

Nems de bœuf au Roquefort

RÉALISATION

1. Pelez et râpez la carotte. Faites cuire la viande à la poêle 3 mn dans l'huile d'arachide chaude.
2. Versez-la ensuite dans un saladier, avec les carottes, les germes de soja, le vinaigre de riz, l'huile de sésame et le nuoc-mâm. Mélangez.
3. Laissez tremper 3 mn les feuilles de riz dans de l'eau froide. Quand elles sont molles, disposez-les sur un torchon humide, Placez 1/4 de farce et 1 bâtonnet de Roquefort en bas de chaque feuille.
4. Roulez à moitié puis repliez chaque extrémité vers le centre. Finissez de rouler les nems. Plongez-les dans la friture chaude 5 mn et servez-les avec les feuilles de menthe.

Entrée - Difficulté ★



Pour 4 personnes
Préparation : 25 mn
Cuisson : 10 mn

VOTRE MARCHÉ

- 80 g de Roquefort
- 2 douzaines d'huitres fines de claire n°2
- 100 g de jeunes épinards
- 20 cl de crème liquide
- 1 cuil. à soupe de whisky

Que boire avec ?

Un vin d'Alsace ou bien un whisky glacé

Huitres chaudes à la crème de Roquefort

RÉALISATION

1. Lavez les pousses d'épinards, ébouillantez-les puis égouttez-les sur du papier absorbant. Ouvrez les huitres. Versez les mollusques avec leur eau dans une casserole et portez juste à ébullition.
2. Placez chaque huitre pochée entre 2 feuilles d'épinard blanchies sur les assiettes.
3. Dans une casserole, faites chauffer la crème avec le Roquefort coupé en morceaux. Ajoutez 4 cuil. à soupe d'eau des huitres et le whisky. Versez autour des huitres et servez.

Entrée - Difficulté ★★



Pour 4 personnes
Préparation : 15 mn
Cuisson : 20 mn

VOTRE MARCHÉ

- 100 g de Roquefort en dés
- 200 g de ricotta
- 30 g de raisins secs
- 2 œufs + 2 blancs d'œuf
- 2 cuil. à soupe de cognac ou d'armagnac
- poivre, beurre et farine pour les moules

Que boire avec ?

Un vin d'Auvergne : Côte d'Auvergne blanc

Soufflés au Roquefort, ricotta et raisins secs

RÉALISATION

1. Faites tremper les raisins secs dans l'alcool. Mixez la ricotta avec les œufs entiers, poivrez.
2. Fouettez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation avec le Roquefort et les raisins égouttés.
3. Versez la préparation dans des ramequins beurrés et farinés puis, enfournez à four préchauffé à 200°C pour 20 mn. Servez avec une salade de roquette.

Plat - Difficulté ★★



Pour 4 personnes
Préparation : 40 mn
Cuisson : 20 mn

VOTRE MARCHÉ

- 100 g de Roquefort en lamelles
- 2 magrets de canard
- 4 poires
- 3 cuil. à soupe de miel liquide
- 20 cl de bouillon de volaille
- 40 g de beurre
- sel, poivre, 1 cuil. à soupe de graines de cumin

Que boire avec ?

Un vin de la vallée du Rhône : Côteaux-du-Tricastin

Magrets de canard, poires caramélisées et Roquefort

RÉALISATION

1. Assaisonnez les magrets et saupoudrez les de cumin des 2 côtés. Poêlez-les, coté peau en premier 8 mn puis tournez-les, et cuisez encore 5 à 6 mn. Enveloppez-les ensuite dans un papier d'aluminium. Retirez la graisse de la poêle, ajoutez le bouillon et faites réduire de moitié.
2. Pelez et épépinez les poires, coupez-les en lamelles. Disposez-les en 4 rosaces sur la plaque du four beurrée. Badigeonnez-les de miel et enfournez à 210 °C pour 5 mn. Détaillez le Roquefort en lamelles.
3. Récupérez le jus des magrets dans le papier d'aluminium et versez-le dans la sauce, faites bouillir. Emincez les magrets, disposez-les sur les assiettes avec les rosaces de poires brûlantes, surmontées de lamelles de Roquefort.

Plat - Difficulté ★★★



Pour 6 personnes
Préparation : 30 mn
Repos : 30 mn
Cuisson : 50 mn

VOTRE MARCHÉ

- 80 g de Roquefort
- 1 gigot d'agneau de 1,6 kg
- 400 g de pommes de terre
- 1 tête d'ail, 2 brins de romarin
- 200 g de farine
- 3 oeufs
- 20 cl de lait tiède
- 30 cl de crème liquide
- Sel, poivre, huile d'olive,
- 1 sachet de levure de boulanger déshydratée

Que boire avec ?

Un vin du languedoc : Saint-Chinian

Gigot d'agneau, blinis au Roquefort et crème d'ail

RÉALISATION

1. Mélangez la farine et la levure dans un saladier. Incorporez les jaunes d'oeuf et le lait au fouet. Couvrez et laissez gonfler 30 mn à température ambiante. Cuisez les pommes de terre 25 mn à l'eau salée.
2. Posez le gigot huilé et assaisonné dans un plat, glissez au four préchauffé à 210°C pour environ 50 mn. Pelez l'ail et faites-le cuire 10 mn dans 10 cl de crème, sel, poivre et 1 brin de romarin ; retirez-le ensuite puis mixez.
3. Pelez les pommes de terre et réduisez-les en purée. Mélangez-la à la pâte levée. Incorporez les blancs montés en neige et le Roquefort émiétté, poivrez. Cuisez les blinis à la poêle dans un peu d'huile, 4 mn de chaque côté. Fouettez le reste de crème en chantilly, incorporez-lui la crème d'ail .
4. Laissez reposer 10 mn le gigot au chaud à l'entrée du four avant de le trancher et de le servir sur les blinis avec la crème d'ail, décorez de romarin.

Plat - Difficulté ★



Pour 4 personnes
Préparation : 25 mn
Cuisson : 15 mn

VOTRE MARCHÉ

- 50 g de Roquefort
- 4 tournedos
- 5 cl de cognac
- 2 cuil. à soupe de fond de veau
- 50 g de farine
- 40 g de beurre
- 2 cuil. à soupe d'huile
- poivre

Que boire avec ?
Un Bordeaux Médoc
ou un Fixin

Tournedos de bœuf, crumble de Roquefort

RÉALISATION

1. Mélangez la farine avec le Roquefort et 30 g de beurre en les émiettant du bout des doigts. La pâte doit faire des petites boulettes. Mettez au frais.
2. Poivrez les tournedos et cuisez-les environ 4 mn de chaque côté dans 10 g de beurre chaud, à la poêle. Dégraissez-la, versez le cognac, faites réduire, ajoutez le fond de veau et gardez au chaud.
3. Posez les tournedos dans un plat allant au four, couvrez-les de crumble en le pressant dessus. Enfouez 3 à 4 mn sous le gril. Servez aussitôt avec la sauce. Accompagnez d'asperges.

Buffet entre amis

Losanges de tortilla au Roquefort

Amuse-bouches - Difficulté ★ ★
Pour 4 personnes
Préparation : 20 mn
Cuisson : 25 mn

VOTRE MARCHÉ

- 100 g de Roquefort
- 400 g de pommes de terre cuites (roseval, charlotte)
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 cuil. à soupe de persil haché
- 5 oeufs
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- poivre

RÉALISATION

1. Coupez les pommes de terre en rondelles épaisses. Pelez l'oignon et l'ail, émincez-les. Dans une poêle, faites suer 10 mn l'oignon dans l'huile d'olive.
2. Ajoutez l'ail haché et les pommes de terre. Laissez cuire sur feu vif encore 5 mn.
3. Dans un récipient, fouettez les œufs avec le persil, le Roquefort émietté et du poivre. Versez-les dans la poêle en mélangeant 2 mn puis laissez cuire à feu moyen 5 mn.
4. Retournez la tortilla en vous aidant d'une assiette et cuisez l'autre face 5 mn. Faites-la glisser sur un plat, découpez en losanges et servez.

Buffet d'été

Petites tomates farçies de crème au Roquefort et olives vertes

Amuse-bouches - Difficulté ★
Pour 4 personnes
Préparation : 20 mn
Repos : 15 mn
Sans cuisson

VOTRE MARCHÉ

- 130 g de Roquefort
- 8 tomates cocktails
- 80 g d'olives vertes dénoyautées
- 130 g de mascarpone

RÉALISATION

1. Coupez le chapeau des tomates, évidez-les avec une petite cuillère. Retournez-les sur un torchon, 15 mn.
2. Mixez le Roquefort avec le mascarpone, ajoutez les olives hachées, poivrez.
3. Farcissez-en les tomates, couvrez des chapeaux et servez frais.

Buffet de fête

Muffins au Roquefort, poires et noix

Amuse-bouches - Difficulté ★ ★

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

VOTRE MARCHÉ

- 130 g de Roquefort en dés
- 1 poire bien mûre
- 50 g de cerneaux de noix concassés
- 150 g de farine
- 3 œufs
- 2 cuil. à soupe de crème liquide
- sel, poivre, muscade, 1/2 sachet de levure chimique

RÉALISATION

1. Pelez la poire, épépinez-la et coupez-la en dés.
2. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, sel, poivre et muscade.
3. Creusez un puit, versez-y les œufs, la crème, les dés de poires, les cerneaux de noix et les dés de Roquefort. Mélangez et versez la pâte dans des moules à muffins.
4. Cuissez au four préchauffé à 200°C, 20 mn. Dégustez tiède.

Buffet d'hiver

Millefeuilles de pommes de terre au Roquefort

Amuse-bouches - Difficulté ★ ★ ★

Pour 4 personnes

Préparation : 20 mn

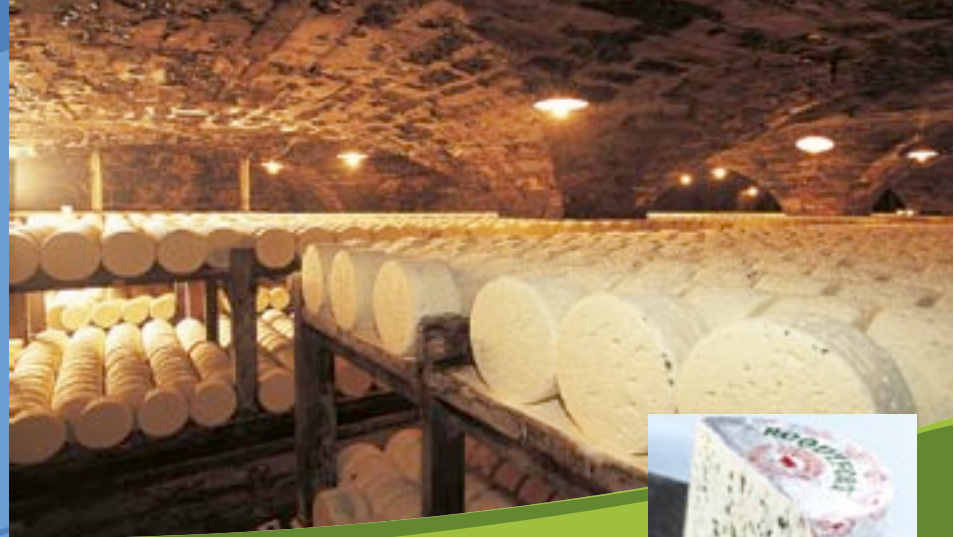
Cuisson : 15 mn

VOTRE MARCHÉ

- 60 g de Roquefort
- 5 pommes de terre à chair ferme (roseval, charlotte)
- quelques feuilles de mâche
- 4 petits suisses à 20% de MG
- 1 cuil. à soupe d'huile
- 1 cuil. à soupe d'estragon haché,
- 1 cuil. à soupe de baies roses

RÉALISATION

1. Pelez les pommes de terre puis coupez-les en 16 tranches épaisses. Cuissez-les dans le panier d'un cuit-vapeur huilé, environ 12 à 15 mn. Laissez refroidir.
2. Ecrasez le Roquefort et mélangez-le aux petits suisses et à l'estragon, poivrez. Tartinez-en 8 rondelles de pommes de terre, superposez-les par 2.
3. Recouvrez chaque millefeuille d'une dernière rondelle et d'une cuillerée de préparation au Roquefort. Décorez de baies roses et de mâche. Servez frais.



Alchimie en sous-sol

Ventilées par les «fleurines», cheminées naturelles qui assurent température et humidité constantes, les caves de Roquefort composent une impressionnante ville souterraine enserrée entre les parois rocheuses. C'est là, à l'abri de la lumière, que le fromage entame sa lente maturation : un affinage et une maturation de 3 mois minimum, marqué par le développement du *Penicillium Roqueforti*, ce champignon microscopique qui confère au Roquefort ses veines bleues caractéristiques, transforme sa texture, développe son onctuosité et sa saveur uniques.

Conservez votre Roquefort dans le bas du réfrigérateur, dans son emballage d'origine ou une feuille d'aluminium. Évitez-lui de trop fréquents changements de températures. Comme un grand vin, il se déguste chambré. Installé sur son plateau au minimum une heure avant le repas, il vous livrera tout son moelleux et sa saveur.

Inimitable Roquefort

Le Roquefort est le premier fromage à avoir obtenu une Appellation d'Origine (loi du 26 juillet 1925), complétée depuis 1996 par une AOP (Appellation d'Origine Protégée), qui garantit ses caractéristiques à l'échelle européenne. Le décret du 22 janvier 2001 et le règlement d'Application du 14 mai 2001 détaillent les conditions de production de l'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) «Roquefort». Le décret modificatif du 17 mai 2005 a permis la reconnaissance de la zone traditionnelle de production du lait de brebis.

Le label de la «Brebis Rouge», marque collective, créé en 1930 par la Confédération Générale des Producteurs de Lait de Brebis et des Industriels de Roquefort (Interprofession), certifie quant à lui la qualité du Roquefort dans plus de 80 pays. «AOC» et «Brebis Rouge» : un double visa indispensable pour un voyage inoubliable au pays de l'authentique Roquefort ! Exigez, même au restaurant, que le pliage recouvre bien le Roquefort, y compris présenté en portion, afin de pouvoir y retrouver les deux sigles.

Roquefort. Un peu, beaucoup, encore.

CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DES PRODUCTEURS DE LAIT DE BREBIS
ET DES INDUSTRIELS DE ROQUEFORT

BP 348 - 12103 Millau cedex

www.Roquefort.fr

