

Comment cuisiner le roquefort ?

I. Présentation

C'est un des rois des fromages, qui mérite d'être mieux connu.
:)

Son histoire

Le roquefort est un des plus vieux fromages français. La « légende locale » raconte qu'un berger aurait oublié un pain de seigle et du caillé de brebis dans une des grottes pour aller courir la prétentaine. Quand il revint dans la grotte, pain et fromage étaient recouverts d'une pellicule de moisissure : du *penicillium roqueforti*. Le fromage ayant pris un sacré goût, les bergers ont donc commencé à produire du fromage bleu ici.

Ce fromage fut apprécié par Charlemagne, puis Charles VI (XVe siècle). Ce dernier octroya à Roquefort-sur-Soulzon l'exclusivité de l'affinage du fromage (1411) restreignant l'aire de production et empêchant la contrefaçon. Diderot l'appela en 1742 dans sa *Grande Encyclopédie* en 1742 comme le « roi des fromages ».

Le vrai essor commercial du fromage vint vers XIXe siècle avec la sélection des brebis de race Lacaune (plus productive), la structuration d'une chaîne de production exploitant les caves ancestrales et la structuration de chaînes de distribution, notamment à l'aide du chemin de Fer. Plusieurs maisons de production/commerce se développèrent alors et diffusèrent le fromage bien loin de son terroir d'origine. Aujourd'hui 7 maisons se partagent le marché français et international, et une AOP est en place depuis 1996. L'AOP impose notamment

l'affinage dans les caves de Roquefort-Sur-Soulzon qui restreint toujours la production (et le volume d production) du fromage autour de la ville.



Sa fabrication

Le roquefort dispose d'un processus de fabrication très particulier :

- Le lait provient uniquement de brebis de race lacaune, élevées en plein air et pâturant dans une aire géographique située autour de roquefort
- Le lait est collecté est caillé avec de la présure de brebis. Le « caillé » prends alors l'apparence d'un gel.
- Après un découpage et brassage, le caillé est moulé dans des moules ronds et hauts. Les fromages en formation prennent le nom de « pain »
- L'extérieur du fromage est salé, puis Au cœur du fromage, on procède l'injection (« piquage ») du

penicillium roqueforti dans le fromage.

- Une première étape d'affinage à l'air libre dans des caves naturelles (grottes) de Roquefort est réalisée. Ces grottes sont naturellement aérées par des failles appelées fleurines, qui maintiennent température et humidité constante. Cette étape dure 21 jours et permet le développement du *penicillium roqueforti*
- Une deuxième étape d'affinage « à l'étouffée » (anaérobie) avec un fromage emballé, où le fromage mûrit mais le *penicillium roqueforti* ne se développe pas. (3 à 5-6 mois selon l'affinage). (Actuellement, cette étape est faite à quelques kms de Roquefort pour libérer la place des caves naturelles)
- Le fromage est ensuite découpé en différentes portions, emballé et vendu



Dans les magasins / Sur les étales

Vous pouvez trouver du Roquefort prétranché ou à la découpe

dans tous les rayons fromages des supermarchés, ou chez votre fromager préféré. A noter qu'il existe multiples sortes de Roquefort, chaque fabricant ayant ses spécificités (origine du *penicillium roqueforti*, temps d'affinage des fromages,..). On distingue généralement des roqueforts :

- moins affinés et plus doux
- plus affinés, plus fort

N'hésitez pas à demander conseil.



Roquefort

II. Comment le cuisiner ?

Comment l'utiliser ?

Par sa saveur prononcée, le roquefort est un excellent ingrédient pour relever les plats de l'apéritif au dessert. C'est un fromage qui se déguste aussi bien cru que cuit :

Cru, on privilégiera les tranches fines ou les petits cubes à

insérer dans les plats.

Cuit, il parfume très vite un plat. Il faut faire attention qu'il fond vite et se « liquéfie » et que parfois il faut ajouter un élément de texture (par exemple mélange avec de l'emmental).

Dans quels plats ?

Cru, il se sert en tranches fines ou petit cubes sur des tartines, dans des salades.

Cuit, il s'intègre très bien dans les tartes, cakes salés, feuilletés, soufflés salés pour leur donner de la puissance de goût. On peut aussi l'intégrer dans un œuf cocotte plein de saveurs. On peut évidemment faire une délicieuse sauce fromagère (crème, roquefort, échalotes) qui relève très bien pâtes, pommes de terre, plats de légumes, ou certaines viandes.

Avec quoi l'associer ?

Le roquefort se marie très bien avec les noix, le miel, le romarin.

Il s'associe très bien avec les céréales (y compris le pain), pommes de terre, légumes doux tels que la courgette, carotte, potiron.

Il fonctionne aussi très bien avec les légumes à feuilles : épinards, blettes... Il se marie bien avec certains fruits comme la poire, les figues.

III. Les recettes du blog

Retrouvez toutes les recettes du blog pour vous inspirer :

- [Brocolis rôtis au four au roquefort](#)
- [Tarte à la betterave et au bleu](#)



© Au Fil du Thym

Brocolis rôtis au four et au roquefort



© Au Fil du Thym

Tarte betteraves bleu

Sources de l'article :

- [Wikipédia : roquefort](#)
- [Roquefort Papillon](#)