



< retour

Fromagerie

Roquefort



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Au lait de brebis

Origine : France

Famille : Fromages

Poids moyen : 2500g

C'est l'un des plus célèbres fromages français. Celui dont le caractère puissant a valu le surnom de « mâle vigoureux » ou encore de « roi de la table ». C'est également le premier fromage à avoir bénéficié d'une Appellation d'Origine Contrôlée. Originaire de la ville de Roquefort-sur-Soulzon dans l'Aveyron, il est à la base un simple fromage de brebis au lait cru. Mais après 3 mois d'affinage dans les cavernes humides de la région, il se couvre de

veinaires bleues de Pénicillium et devient alors Roquefort. Une meule pèse en moyenne 2,5 kg.

Le Roquefort est un fromage très riche en matières grasses et en sodium. Il est donc conseillé de le consommer avec modération. Avant de le déguster, il est conseillé de le "chambrier". C'est à dire, de le laisser revenir à température ambiante. Le roquefort dévoile ainsi toute sa puissance.

COMMENT CHOISIR ?

Même si la fabrication du fromage de Roquefort est garantie par son AOC, on trouve plusieurs niveaux de qualité, selon qu'il soit de production semi-industrielle ou artisanale. Un roquefort de haute qualité ne s'effrite pas à la coupe. La pâte doit être blanche ivoire, onctueuse, liée. Les tâches bleutées doivent être uniformément réparties sur toute la surface du fromage et son odeur doit être délicate et subtile.

QUE FAIRE AVEC ?

Le Roquefort est généralement servi en fin de repas. Il s'associe parfaitement au pain de seigle, au raisin ou aux noix. Ce fromage sert aussi de base à de nombreuses préparations : sauces, canapés, cakes, tartes, soufflés, etc.

COMMENT PRÉPARER ?

Pour un service dans les règles de l'art, ce fromage doit être coupé avec un couteau à Roquefort, à lame large et courte, ou à l'aide d'un fil à fromage, aussi appelé "Roquefortaise". Mais on peut également l'émietter s'il s'agit de le mélanger à d'autres ingrédients.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Le Roquefort se conserve idéalement dans une cave à une environ 10°C. A défaut, placez-le dans le bac à légumes d'un réfrigérateur enfermé dans un récipient hermétique. Le Roquefort doit toujours être isolé de l'air ambiant pour éviter qu'il ne se dessèche. Il se conserve trois à quatre semaines une fois sorti de son emballage.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

Comme tous les fromages, le Roquefort est une excellente source de calcium. Mais il contient aussi du phosphore et du magnésium, qui assurent un bon équilibre de nos cellules osseuses et nerveuses. Pour finir, ce fromage contient une bonne dose de vitamines B, qui intervient dans la production d'énergie.

calories

protéines

glucide

lipide

magnesium



[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

La légende dit que jadis, un berger coureur de jupons aurait oublié son fromage de brebis dans une grotte pour suivre une gentille demoiselle. Quelques mois plus tard, de retour à la grotte, il retrouva son morceau de fromage. Mais le *Penicillium roqueforti* étant passé par là, le brebis était devenu Roquefort ! Le Roquefort est l'un des plus anciens fromages connus. Charlemagne, grand amateur de Roquefort, se faisait livrer chaque année deux mulets chargés de ce fromage. Au cours des siècles, sa réputation fut telle qu'il bénéficia d'une protection par lettre patente de Charles VI, François Ier et Louis XIV. Aujourd'hui, Les fromages de brebis des Pyrénées et de Corse se disputent une place dans les caves de Roquefort pour bénéficier de cette célèbre appellation.

Bruschetta poire roquefort noix [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Pâtes aux quatre fromages [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Feuilletés au roquefort [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Pain au roquefort et noix [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Filet mignon de porc au roquefort [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

Hamburger au roquefort et sa réduction de porto [8]

[En savoir plus \[8\]](#)

Madeleines au roquefort et magret fumé [9]

[En savoir plus \[9\]](#)

Filet de daurade au roquefort [10]

[En savoir plus \[10\]](#)

Velouté de navets au roquefort [11]

[En savoir plus \[11\]](#)

Beurre de roquefort [12]

[En savoir plus \[12\]](#)

1

2

[13]



[13]

dernier »

[13]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15333>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15333>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/bruschetta-poire-roquefort-noix>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/pates-aux-quatre-fromages>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/feuilletes-au-roquefort>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/pain-au-roquefort-et-noix>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/filet-mignon-de-porc-au-roquefort>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/hamburger-au-roquefort-et-sa-reduction-de-porto>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/madeleines-au-roquefort-et-magret-fume>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/filet-de-aurade-au-roquefort>

[11] <https://www.qooq.com/recipes/veloute-de-navets-au-roquefort>

[12] <https://www.qooq.com/recipes/beurre-de-roquefort>

[13] <https://www.qooq.com/ingredients/roquefort?page=1>