



< retour

*Fromagerie*

# Mimolette



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

## CARACTÉRISTIQUES

**Saisonnalité :**



**Type :** À pâte pressée non cuite

(Cantal...)

**Origine :** France, Pays Bas

**Famille :**

**Poids moyen :** 2000g

La mimolette est un fromage traditionnellement produit dans le nord de la France d'où elle est originaire, dans la région de Lille et également aux Pays-Bas. C'est un fromage à base de lait de vache, à pâte pressée non cuite, d'une masse moyenne de 2 kg. Sa croûte est grisâtre et sa chair orangée. Elle est aussi appelée « vieux Hollande » ou « boule de Lille ». Son nom viendrait d'une déformation de « mollet », la pâte de la mimolette jeune étant assez

souple. Avec l'âge, elle devient de plus en plus cassante.

Servie avec un peu de moutarde, elle est délicieuse.

## VARIÉTÉS

Selon sa durée d'affinage, elle peut être jeune (trois mois), demi-vieille (six mois), vieille (douze mois) ou extra vieille (deux ans). La couleur orangée de sa chair provient d'un colorant naturel, le roucou.

**Mimolette ou Boule de Lille** : La Mimolette développe des saveurs de noisette avec des notes salées ; cette impression s'accroît au fur et à mesure de l'affinage.

**Mimolette vieille** : La Mimolette vieille est affinée 12 mois et l'extra-vierge (18 mois).

## COMMENT CHOISIR ?

On trouve dans le commerce plusieurs stades d'affinage, la commercialisation s'effectuant au minimum après 6 semaines passées en cave.

## QUE FAIRE AVEC ?

Elle s'accorde en fin de repas avec des vins rouges au fort tanin pour rivaliser avec sa puissance comme un Saint Emilion.

## COMMENT PRÉPARER ?

Le fromage fond plus facilement à la cuisson s'il est émietté, râpé ou coupé finement. Ajouté à une sauce, on le cuit doucement jusqu'à ce qu'il fonde, en évitant l'ébullition qui a pour effet de séparer les protéines de la matière grasse. Les fromages à pâte dure supportent mieux les températures élevées, notamment pour gratiner.

## COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

La mimolette se conserve deux semaines au réfrigérateur ou au frais si elle est bien enveloppée de papier ciré ou aluminium. La congélation est possible mais non souhaitable, puisqu'elle diminue la saveur des fromages, et presque tous deviennent plus friables.

## VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

calories

**329**  
kcal

protéines

**24,90**  
g

lipide

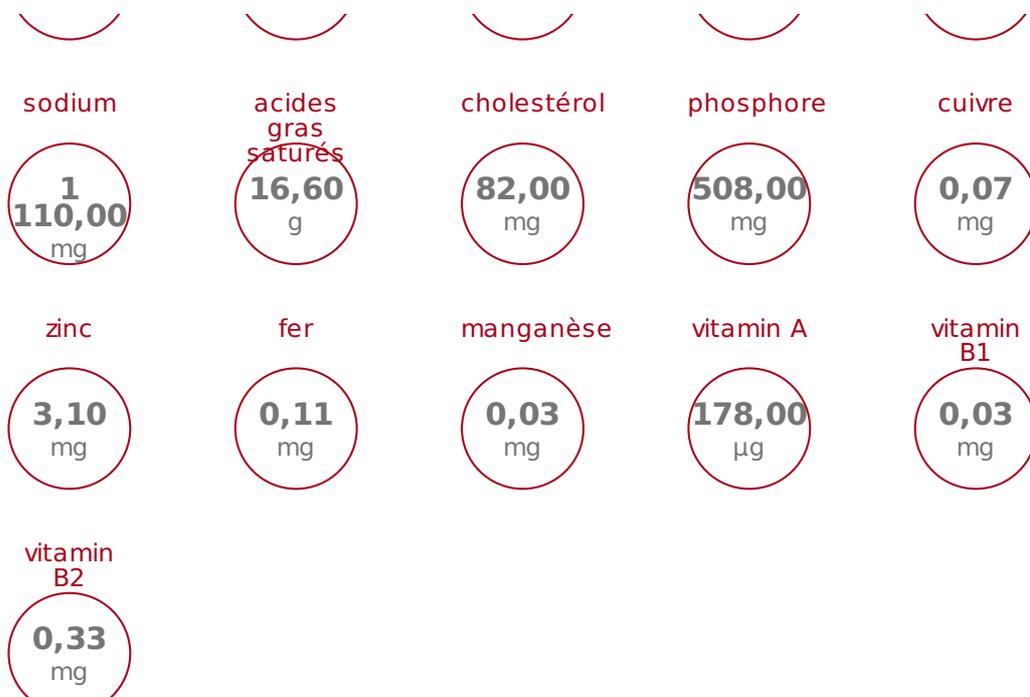
**25,70**  
g

magnesium

**37,10**  
mg

calcium

**860,00**  
mg



[Afficher plus](#)

\* Source de données : AFSSA

## HISTOIRE

Au 17ème siècle, Colbert interdisait, entre autres, l'importation des fromages de Hollande alors en guerre avec la France. Le contrôleur générale des finances de Louis XIV avait alors demandé aux fermiers du Nord de fabriquer des fromages identiques, comme l'Edam et la Mimolette. Le 28 mai 1935, après une longue "bataille" la France et les Pays-Bas signent un traité reconnaissant officiellement la Mimolette française.

## Salade de mimolette vieille à la florentine [3]

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

## Gougères carottes, cajou et mimolette [4]

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

### Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16002>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16002>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/salade-de-mimolette-vieille-la-florentine>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/gougeres-carottes-cajou-et-mimolette>