< retour

Fromagerie

Maroilles

Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

Type : À pâte molle et à croûte lavée (Maroilles...)

Poids moyen : 575g

Le maroilles ou marolles est un fromage français fabriqué en Avesnois à cheval des départements du Nord et de l'Aisne. Il tient son nom du village de Maroilles (Nord) d'où il est originaire. Il bénéficie d'une AOC (décret du 17 juillet 1955, 24 mai 1976 et actuellement régie par le décret du 29 décembre 1986 (JO du 1er janvier 1987) et d'une AOP depuis 1996. C'est un fromage à base de lait de vache, à pâte molle à croûte lavée rouge-orangée.

Il se déguste avec un vin corsé et épais, tel qu'un châteauneuf-du-pape ou d'un lalande-de-pomerol.

VARIÉTÉS

Il se présente sous la forme d'un pavé de 13 cm et de 6 cm d'épaisseur pour une masse de 720 g au minimum. Il se décline également en plus petits formats :

Le maroilles « Sorbais » :540 g au minimum, 12 cm de côté et 4 cm d'épaisseur.

Le maroilles « Mignon » :360 g au minimum , 11 cm de côté et 3 cm d'épaisseur.

Le maroilles « Quart » ou « Mignonet » :180 g au minimum, 8 cm de côté et 3 cm d'épaisseur.

COMMENT CHOISIR ?

A l'achat, vérifier qu'il est précisé sur l'emballage que le maroilles est AOC ou AOP. Sa période de dégustation optimale s'étale de mai à août après un affinage de 8 à 10 semaines, mais il est aussi excellent de mars à décembre.

QUE FAIRE AVEC ?

Sa période de dégustation optimale s'étale de mai à août après un affinage de 8 à 10 semaines, mais il est aussi excellent de mars à décembre. Lors de l'affinage il se colore d'une robe orangée, plus ou moins foncée, lisse et brillante. Il se déguste avec un vin corsé et épais, tel qu'un châteauneuf-du-pape ou d'un lalande-de-pomerol. Il peut également se consommer cuit en tarte au maroilles ou en goyère. Il peut accompagner le petit déjeuner avec du bon pain (pratique du Nord de la France).

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui
Le maroilles se conserve au réfrigérateur sous une cloche à fromage.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	lipide	magnesium	calcium
348 kcal	28,20 g	26,40 g	40,00 mg	335,00 mg

sodium	acides gras saturés	phosphore	cuivre	zinc
933,00	17,10	312,00	0,07	9,00

* Source de données : AFSSA

mg g mg mg mg

manganèse

0,02
mg

Boudin aux coings et maroilles [3]

En savoir plus [3]

Chaussons de maroilles à la fondue de poireaux [4]

En savoir plus [4]

Tarte aux poireaux, lard et maroilles [5]

En savoir plus [5]

Liens

[1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16104

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16104

[3] https://www.qooq.com/recipes/boudin-aux-coings-et-maroilles

[4] https://www.qooq.com/recipes/chaussons-de-maroilles-la-fondue-de-poireaux

[5] https://www.qooq.com/recipes/tarte-aux-poireaux-lard-et-maroilles