



A l'école du
Roquefort
PAPILLON



Depuis 1906

**ROQUEFORT
PAPILLON**

Un siècle de passion



Histoire d'une alchimie

La légende veut qu'un pâtre amoureux, pour suivre une bergère, oublia dans une fleurine de la **montagne du Combalou** sa tranche de pain de seigle tartinée de caillé de brebis. Il la retrouva plusieurs semaines après, recouverte de moisissure, la goûta et se régala. C'est ainsi que le **roquefort** est né, symbole de la région des Causses.

Histoire d'une métamorphose

Depuis 1906, c'est dans la pénombre et la fraîcheur **des caves Papillon** que le lait cailléensemencé de penicillium roqueforti se métamorphose lentement en roquefort.



Quelques conseils de dégustation



Pour que la dégustation soit idéale, il faut sortir le Roquefort Papillon du réfrigérateur au moins une heure avant pour l'amener à température ambiante.



Les vins* de qualité : Châteauneuf-du-Pape, Sauternes, Jurançon, Porto, Xérès, accompagneront très bien votre roquefort.



Conserver le roquefort dans le bac à légumes du réfrigérateur, dans son papier d'aluminium ou nu dans un linge humide.



Toujours le découper du centre vers la couronne.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

AMUSE-BOUCHE CRÈME PAPILLON

ET TUILE À L'ENCRE DE SÈCHE



Apéritif • 6 personnes • Préparation : 45 min • Cuisson : 35 min

Pour les tuiles à l'encre de seiche

100 g d'eau • 30 g de blancs d'œufs
25 g de sucre glace • 16 g d'encre de seiche
(4 dosettes de 4 g) • 10 g de beurre

Pour la crème Papillon

70 g de Roquefort Papillon • 20 g de crème
liquide • 1 feuille de gélatine (3 g) • 35 g de
crème montée (crème liquide montée en
chantilly)

Pour les tuiles à l'encre de seiche

Préchauffer le four à 160 °C. Faire bouillir les 100 g d'eau. Ajouter l'encre de seiche, la pincée de sel et le beurre et retirer du feu. Réserver. Mélanger la farine et le sucre glace et ajouter ensuite les 30 g de blancs d'œufs. Quand le mélange est homogène, ajouter le mélange eau, beurre et encre de seiche. Verser le mélange très liquide sur une plaque de cuisson recouverte d'une toile de cuisson anti-adhérente siliconée. Enfourner 35 min à 160 °C.

Pour la crème Papillon

Monter préalablement de la crème liquide avec des batteurs jusqu'à ce qu'elle soit aussi épaisse qu'une chantilly. Mettre la feuille de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide 5 min. Porter à ébullition les 20 g de crème liquide. Hors du feu, ajouter la gélatine essorée et laisser refroidir une dizaine de minutes. Ecraser le Roquefort Papillon à la fourchette et bien le détendre, puis ajouter le mélange gélatine et crème. Intégrer délicatement la crème liquide montée.

Montage

Vous pouvez soit emporte-pièces les tuiles et réaliser de petits sandwiches avec au centre de la crème Papillon. Vous pouvez aussi présenter la crème en verrine et mettre des petits bouts de tuiles.

POP CORN

AU ROQUEFORT PAPILLON



Apéritif • 6 personnes • Préparation : 5 min • Cuisson : 30 min

Un sachet de 90 g de pop-corn nature à cuire au micro-ondes ou des grains de maïs et un appareil à pop-corn à air chaud

90 g de Roquefort Papillon
200 g de noix entières non salées

Préchauffer le four à 70 °C. Préparer une grande plaque de cuisson avec du papier sulfurisé dessus. Cuire le pop-corn au micro-ondes en suivant les indications du paquet. Verser dans un grand plat pour refroidir et éliminer la vapeur. Trier soigneusement pour éliminer tous les grains non éclatés.

Réduire les noix en poudre sauf une dizaine de cerneaux réduits en morceaux grossiers pour varier la texture. Couper le Roquefort Papillon en dés et mixer avec les noix. Vous obtiendrez une pâte d'assaisonnement à la texture similaire à un crumble cru trop humide. Mélanger le pop-corn refroidi et la pâte d'assaisonnement soigneusement. Frotter le pop-corn entre les paumes et du bout des doigts en l'éparpillant. Étaler sur la plaque de cuisson.

Enfourner et laisser sécher au minimum 30 min ou jusqu'à ce que le pop-corn soit à nouveau sec et la pâte d'assaisonnement Roquefort Papillon/noix aussi. Laisser refroidir complètement avant de déguster.

CRÈME FROIDE D'ENDIVES ET POIRE,
TARTINETTE DE ROQUEFORT PAPILLON



Entrée • 4 personnes • Préparation : 30 min • Cuisson : 15 min

Pour la crème d'endives

4 endives • 1 poire bien juteuse • 1/2 litre de bouillon de légumes • 10 cl de cidre* • 1 cuillère à soupe de miel liquide • 1/4 litre de crème fraîche • 50 g de Roquefort Papillon • 1 noix de beurre • Sel et poivre

Pour la tartinette

4 tranches de pain
huile de noix
100 g de Roquefort Papillon
1 poire

Pour la crème d'endives

Nettoyer et couper en morceaux les endives. Peler et couper également la poire en morceaux. Dans une casserole, tomber les endives dans une noix de beurre. Ajouter la poire. Caraméliser avec le miel. Déglacer avec le cidre. Laisser réduire et verser le bouillon. Laisser cuire 15 min. Ajouter la crème et laisser de nouveau frémir 5 min. Laisser refroidir. Ajouter le Roquefort Papillon et mixer fortement. Assaisonner.

Pour la tartinette

Verser l'huile dans une poêle et y toaster les tranches de pain. Détailler le Roquefort Papillon et la noix en dés. Mélanger. Tartiner les toasts encore chauds du mélange Roquefort Papillon-poivre et donner un coup de moulin à poivre.

Recette imaginée par Philou du blog uncuisinierchezvous.com

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Plat principal • 2 personnes • Préparation : 25 min • Cuisson : 5 min

*Un gros bulbe de fenouil
Du Roquefort Papillon
Les cerneaux de 10 noix*

*Une grosse pincée de curcuma
2 tranches de pain d'épices
Sel et poivre du moulin*

Couper le fenouil en deux dans le sens de l'épaisseur, le vérifier, et le mettre à cuire à la vapeur jusqu'à ce qu'il soit tendre (le temps dépend de sa grosseur).

Pendant ce temps, émietter le pain d'épices et le mélanger au curcuma. Ajouter les cerneaux de noix concassés. Lorsque le fenouil est cuit, disposer chaque moitié dans une casserole individuelle. Assaisonner.

Garnir généreusement la partie ronde de Roquefort Papillon et déposer le mélange pain d'épices, curcuma, noix sur le pourtour.

Mettre à gratiner au four, et servir bien chaud.

GÂTEAU FAÇON TARTE POIRE, GELÉE DE VIN

ET MOUSSE DE ROQUEFORT PAPILLON



Plat principal • 8 personnes • Préparation : 45 min • Cuisson : 30 min

Pour la gelée de vin modifiée (à faire la veille)

50 cl de vin rouge*
1,5 cs d'épices à spéculoos
4 cs de sucre
4 feuilles de gélatine

Pour le gâteau

200 g de farine • 1/2 sachet de
levure chimique • 2 cs de sucre
• 1 cc d'épices à spéculoos
200 g de poires au sirop +
1 poire • 50 g d'huile de noix
• 2 œufs

Pour la mousse au Roquefort Papillon

20 cl de crème liquide entière
très froide • 5 cl de lait
2,5 feuilles de gélatine
125 g de Roquefort Papillon
Cerneaux de noix

Pour la gelée de vin modifiée (à faire la veille)

Mettre la gélatine dans de l'eau froide. Faire chauffer le vin avec les épices et le sucre. Essorer la gélatine et l'incorporer au vin hors du feu. Fouetter et verser dans un moule à manquer de 22 cm de diamètre. Laisser refroidir et prendre au frais. Congeler.

Pour le gâteau

Mixer les 200 g de poires bien égouttées. Dans un saladier, mélanger farine, levure, sucre et épices. Incorporer la purée de poire et l'huile. Bien mélanger puis ajouter les œufs un à un. Couper la dernière poire en deux et l'ajouter à l'appareil. Verser dans un moule à tarte renversée. Cuire à 180 °C pendant 30 min. Démouler une fois tiède et laisser refroidir. Déposer la gelée sur le gâteau et la laisser décongeler (c'est rapide : c'est de l'alcool).

Pour la mousse au Roquefort Papillon

Mettre la gélatine dans un bol d'eau froide. Monter la crème en chantilly et réserver au frais. Faire chauffer le Roquefort Papillon avec le lait, ajouter la gélatine lorsque l'ensemble est homogène et bien mélanger pour la dissoudre. Retirer du feu et laisser légèrement refroidir. Ajouter la chantilly en 3 fois et mélanger délicatement pour uniformiser. Mettre dans une poche à douille et réserver au frais 2 h. Déposer la chantilly sur la gelée de vin en petits dômes. Concasser les noix et les répartir sur le dessus.

Recette imaginée par Clémence du blog tentations-culinaires.over-blog.com

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

GNOCCHI AU ROQUEFORT PAPILLON

ET AUX NOIX



Plat principal • 4 personnes • Préparation et cuisson : 20 min

Pour les gnocchi

400 ml de lait • 40 g de beurre • 1 œuf entier
2 jaunes d'œufs • 135 g de semoule de blé (fine)
45 g de Roquefort Papillon en petits morceaux
Une douzaine de pétales de tomates confites

Pour la garniture

12 cerneaux de noix
50 g de Roquefort Papillon
Sel et poivre

Les gnocchi

Porter le lait à ébullition et dès l'ébullition atteinte, verser la semoule en une seule fois. Cuire la semoule dans le lait bouillant en remuant sans cesse jusqu'à ce qu'elle épaississe et se détache des parois de la casserole. Ôter du feu avant d'incorporer l'œuf et les jaunes battus en omelette. Remettre la casserole sur feu doux et en remuant sans cesse cuire encore 3 ou 4 min. Hors du feu, incorporer les morceaux de Roquefort Papillon et les tomates coupées en fines lamelles. Remuer et assaisonner. Couler sur une plaque et égaliser la surface à la spatule. Réserver en couvrant avec un film alimentaire ou du papier cuisson.

La garniture

Au couteau, hacher grossièrement les cerneaux de noix. À la fourchette, écraser rapidement le Roquefort Papillon et lui incorporer les noix.

Finition et dressage

Préchauffer le four à 220 °C. Lorsque la plaque de gnocchi est bien prise, à l'aide d'un coupe-pâte, découper des palets de semoule. Déposer ces palets sur une plaque allant au four et déposer un peu de farce noix-Roquefort Papillon sur le dessus. Glisser au four et laisser cuire une dizaine de minutes.

TARTE SALÉE AUX POIRES, ROQUEFORT PAPILLON,

CRANBERRIES ET NOIX DE PÉCAN



Plat principal • 4 personnes • Préparation : 20 min + 30 min de repos pour la pâte • Cuisson : 20 min

Pour la pâte brisée

210 g de farine

5 g de sel

100 g de beurre mou

Pour la garniture

4 poires • 100 g de Roquefort Papillon

40 g de noix de pécan

40 g de cranberries séchées

3 cuillères à soupe de fromage frais à tartiner

Pour la pâte brisée

Dans un saladier verser la farine, le sel et ajouter le beurre coupé en cubes. Malaxer le tout. Faire un puits avec les doigts au centre, y verser 75 ml d'eau froide et pétrir rapidement la pâte du bout des doigts. Fariner légèrement votre plan de travail, écraser la pâte avec la paume de la main pour l'aplatir. La remettre en boule et la filmer, la placer au frais 30 min. Préchauffer votre four à 190 °C. Sortir la pâte 15 min avant de la travailler, l'étaler en rond avec un rouleau sur un plan de travail légèrement fariné. La déposer sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier sulfurisé.

Pour la garniture

Étaler le fromage frais à l'aide d'une cuillère sur la pâte à tarte en laissant un espace de 2 cm sur tout le tour sans fromage. La pâte va être repliée donc il ne faut pas de garniture jusqu'au bord. Éplucher les poires, les couper en petits cubes et les disposer sur le fond de tarte. Émietter le Roquefort Papillon, l'ajouter sur la tarte ainsi que les cranberries et les noix de pécan. Il est préférable de ne pas saler car le fromage est assez salé. Replier le bord de la pâte sur la tarte. Faire cuire 20 min et servir avec une salade verte.

MOUSSE AU CHOCOLAT, CHANTILLY AU ROQUEFORT PAPILLON

ET CRISTALLINE D'ENDIVE



Dessert • 8 petites coupes • Préparation : 20 min • Cuisson : 2 heures

Pour la mousse au chocolat
200 g de chocolat
5 œufs

*Pour la chantilly
au Roquefort Papillon*
20 cl de crème fraîche entière
150 g de Roquefort Papillon
Poivre blanc

Pour les cristallines
1 endive
200 ml d'eau
125 g de sucre

Faire fondre le chocolat. Séparer les blancs des jaunes et réserver un jaune. Monter les blancs en neige ferme. Ajouter un jaune d'œuf et une cuillère à soupe de blanc en neige au chocolat fondu en fouettant vivement. Ajouter le reste des blancs en neige en incorporant délicatement. Mettre dans des coupes individuelles et garder au frigo pendant 3 h.

Prélever les feuilles d'endives. Porter à ébullition l'eau et le sucre et plonger les feuilles d'endives pendant 5 min. Préchauffer le four à 100 °C. Etaler les feuilles d'endive sur une feuille de papier sulfurisé et laisser sécher au four pendant environ 2 h et laisser refroidir (les feuilles doivent devenir transparentes et croustillantes).

Ecraser le Roquefort Papillon à la fourchette et monter la crème fraîche en chantilly. Ajouter le Roquefort Papillon, poivrer et fouetter à nouveau. Répartir la chantilly au Roquefort Papillon sur les mousses au chocolat et planter délicatement une cristalline d'endive.

CAK'ŒUF AU ROQUEFORT PAPILLON,
NOIX, FIGUES ET LARD

Prix
de
L'originalité



Découvrez la recette imaginée
par **Sandrine** sur son blog
[miammamancuisine.
over-blog.com](http://miammamancuisine.over-blog.com)
ou sur recetteroquefort.fr

À l'occasion du Grand
Concours de recettes
Roquefort Papillon 2012, le
prix de l'originalité a été
décerné au **Cak'œuf au
Roquefort Papillon, noix,
figues et lard**. Toutes les
recettes présentées dans ce
carnet sont également issues
de ce concours.



Roquefort Papillon
8 bis, avenue du Lauras
12250 Roquefort-sur-Soulzon

www.roquefort-papillon.com
www.recetteroquefort.fr
www.visite-roquefort-papillon.com

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

Ne pas jeter sur la voie publique.

FROMAGERIES PAPILLON - RCS Millau B 391 900 917 - SAS au capital social de 38.112,00€

Impression : Graphie Pyrénées - Réalisation **Indie** - www.agence-indie.fr