



le Maroilles

RÉACTUALISATION
DE L'INVENTAIRE
CULINAIRE DE LA FRANCE :
LA PICARDIE



INVENTAIRE CULINAIRE DE LA FRANCE

TOUTE UNE HISTOIRE

C'est un fromage au lait de vache à pâte molle, à croûte lavée d'une belle couleur rouge orangé. Sa pâte, légèrement salée, présente à l'état jeune un cœur lactique, puis devient souple, onctueuse et grasse. Son odeur est franche, son bouquet corsé et sa saveur typée. Rude et carré au premier abord, généreux à cœur, c'est au dire des connaisseurs : « le plus fin des fromages forts ». Le Maroilles contient au minimum 45% de matières grasses après complète dessiccation. Il est décliné en différents formats, dénommés Maroilles « GROS » de 720 g, le Maroilles « SORBAIS » de 540 g, le Maroilles « MIGNON » de 360 g et le Maroilles « QUART » de 180 g.



© Terroirs de Picardie



LE MAROILLES : LE CUISINER, LE DÉGUSTER

Fromage de plateau par excellence, le Maroilles entre dans la composition de nombreuses préparations culinaires particulières, spécifiques à la Thiérache. Parmi elles, on peut citer la tarte au Maroilles, la goyère, ou le filet mignon à la sauce Maroilles.



© Terroirs de Picardie



© C. Poullart / LaSalle Beauvais

Auteurs élèves-ingénieurs de 4^e année Alimentation & Santé (010) : Ondine FREREBEAU, Hélène GILBERT, Tiphaine GISLETTE, Romain LACAZE, Antoine LEGOT, Vanessa MAC-SI-HONE, Louise ROSSIGNOL, Guillaume TONDEUR, sous la coordination de Philippe POUILLART.

www.cuisinelafrancaise.com/fr/produits