



Le Rollot

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

INVENTAIRE CULINAIRE DE LA FRANCE

TOUTE UNE HISTOIRE

Ce fromage rond ou en forme de cœur est élaboré à partir de lait de vache. La croûte striée de couleur ocre à rouge est fine, lisse et brillante, sans moisissure. Le Rollot a été créé au début du XVII^e siècle par des moines venus de l'abbaye de Maroilles. Apprécié par Louis XIV, il figurait régulièrement sur sa table, devenant ainsi « fromage royal ».



© Terroirs de Picardie

LE ROLLOT : LE CUISINER, LE DÉGUSTER

Le Rollot se conserve 4 à 6 semaines, de préférence au réfrigérateur où la température varie entre 4°C et 6°C. Son degré de fermentation ne permettant pas de le présenter en boîte, le Rollot doit être conditionné sous film plastique micro perforé afin de le laisser respirer et de conserver un degré d'humidité suffisamment élevé. Il est conseillé de placer le fromage à température ambiante un peu plus d'une demi-heure avant de le consommer, afin qu'il développe tous ses arômes. Le Rollot trouve une place de choix sur le plateau de fromages de fin de repas. Il se cuisine également pour se décliner dans de nombreuses recettes régionales, telle la célèbre goyère de Rollot, le Rollot façon Tarte Tatin, aumônière au Rollot, la tarte gourmande au Rollot. Il se marie avec tous les vins rouges et blancs charpentés et fruités.

Auteurs élèves-ingénieurs de 4^e année Alimentation & Santé (010) : Margaux BELHASSEN, Pierre FAUQUENOT, Matthieu FOURNIER, Elodie GIDOIN, Aurélie GRALL, Kristelle LEVENEZ, Alexis REQUILLART, Marine TORRE, sous la coordination de Philippe POUILLART.

www.cuisinelafrancaise.com/fr/produits