



Le Roquefort
Papillon
et les enfants

Carnet gourmand de 14 recettes



p4 Conseils & guide pratique
 p5 Abcdaire du roquefort

p6 À la découverte de nouvelles saveurs

Un premier pas dans la découverte des saveurs du roquefort avec des plats généralement appréciés même par les plus petits. Des recettes qui peuvent être réalisées avec l'aide de l'enfant.

p6 Œufs cocotte aux champignons & roquefort
 p8 Soufflé au roquefort
 p10 Risotto au roquefort et petits pois
 p12 Raviolis au roquefort

p14 Je cuisine avec papa/maman

L'occasion idéale pour cuisiner et passer du bon temps en famille. Des recettes qui demandent l'aide d'un parent.

p14 Cupcakes spéculoos-roquefort
 p16 Cœurs poivron-roquefort
 p18 Mini-tatins aux tomates cerises et au roquefort

p20 C'est moi le chef !

L'enfant peut cuisiner tout seul, comme un grand (avec le parent pour superviser !).

p20 Petits sablés au roquefort et aux noix
 p22 Sandwichs roquefort et pain d'épices
 p24 Gaufres au roquefort et mousse de poire
 p26 Saucisson roquefort-chocolat

p28 De vrais chefs...d'oeuvre

Des recettes originales et ludiques qui plairont inévitablement aux enfants, ne serait-ce que pour la forme. Des recettes que l'enfant peut réaliser seul ou accompagné d'un adulte.

p28 Souris au roquefort et aux coings
 p30 Doigts de sorcière
 p32 Pingouins au roquefort

p34 Remerciements

Quelques conseils

Avant de commencer à cuisiner, n'oublie pas de :

1. **Mettre un tablier**
pour éviter de tacher tes vêtements
2. **Bien te laver les mains**
en frottant bien avec du savon
3. **Faire de la place**
sur la table de la cuisine
4. **Vérifier que tu as tous**
les ingrédients et le matériel pour la recette
5. **Prendre une montre**
pour surveiller le temps de préparation

Demande de l'aide à un adulte si certaines étapes de la recette te paraissent difficiles ou dangereuses (cuisson, manipulation d'un couteau, utilisation d'appareils auxquels tu n'es pas habitué(e)...).

Des petites règles très simples pour passer des moments rigolos en cuisine !

Guide pratique



quantité



temps nécessaire pour la préparation



intensité du roquefort



temps nécessaire pour la cuisson



niveau de difficulté de la recette

Les quantités de roquefort peuvent être parfaitement ajustées selon l'intensité de goût désirée. Sachez d'ailleurs que les Fromageries Papillon proposent une gamme variée de roqueforts : BIOLOGIQUE, ROUGE, TASTE et RÉVÉLATION apporteront chacun une note différente à vos plats.



Abcdaire du roquefort

A comme Affinage

Il faut un certain temps avant que le roquefort n'arrive dans ton assiette ! L'affinage du roquefort se fait dans les caves du village de Roquefort-sur-Soulzon. C'est pendant ces longs mois passés dans le noir, et uniquement à cet endroit, qu'un phénomène merveilleux se produit et permet de donner au Roquefort Papillon son goût si particulier.

B comme Brebis

Le roquefort est fabriqué à partir du lait de brebis de la race " Lacaune ". Leur lait est collecté dans une zone délimitée aux six départements de l'Aveyron, du Tarn, de la Lozère, du Gard, de l'Hérault et de l'Aude.

L comme Laves

Il y a des milliers d'années, un phénomène naturel extraordinaire a provoqué l'éboulement de la montagne du Combalou. C'est ainsi qu'au cœur du rocher, de véritables caves souterraines se sont formées. Sans elles, le roquefort n'aurait jamais pu exister.

F comme Fleurines

Ce sont des sortes de cheminées naturelles au cœur de la roche. Grâce à elles, le vent peut venir jusqu'aux caves pour chatouiller le roquefort et lui permettre d'obtenir son goût unique.

H comme Histoire

La légende voudrait qu'un berger ayant aperçu une ravissante bergère en oubliât sa tartine de fromage. Bien plus tard, à son retour dans la grotte, il découvrit son fromage recouvert d'une fine pellicule verte. Affamé et malgré cette étrange couleur, il le mangea et le trouva délicieux. C'est ainsi qu'est né le roquefort !

Et pour la petite histoire, le créateur des Fromageries Papillon a choisi ce nom parce que l'affinage du fromage lui faisait penser à la métamorphose en un magnifique papillon.

L comme Lait cru

C'est le lait qui est utilisé pour la fabrication du roquefort. Il est différent de celui que tu as l'habitude de boire le matin car il n'a subi aucune transformation.

P comme Penicillium Roqueforti










Non ce n'est pas un extraterrestre venu de l'espace ! Petit habitant des pains de seigle fabriqués par le boulanger des Fromageries Papillon et conservés pendant 40 jours, ce champignon est l'ingrédient indispensable qui permet de donner au roquefort toute sa saveur.

Q comme Qualité

Le roquefort est le premier fromage français à avoir obtenu le label AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Chez Papillon, cette recherche de qualité s'exprime au travers de leur démarche environnementale avec leur Roquefort Biologique, mais aussi par les nombreuses médailles obtenues au Concours agricole pour la qualité de leurs roqueforts.



A la
découverte
de nouvelles
saveurs

 quantité 4 personnes	 temps de préparation 25 minutes	 temps de cuisson 10 minutes	 difficulté 	 intensité du roquefort   
--	---	---	--	--

Oeufs cocotte aux champignons & roquefort

- ▲ 4 œufs
- ▲ 400 g de champignons de Paris
- ▲ 150 g de Roquefort Papillon
- ▲ 4 cuil. à soupe de crème fraîche
- ▲ 1 cuil. à soupe de persil
- ▲ 1 gousse d'ail
- ▲ 1 échalote
- ▲ 1 pincée de piment d'Espelette
- ▲ Sel, poivre

À prévoir : des petits ramequins individuels.

Fais chauffer le four à 180°C (th. 6). Beurre 4 ramequins. Lave et sèche les champignons. Coupe-les en lamelles. Coupe très finement l'échalote et l'ail. Coupe le roquefort en morceaux. Dans une poêle, fais revenir l'échalote dans un peu d'huile d'olive. Ajoute les champignons. Lorsqu'ils sont cuits, ajoute le persil, le piment et l'ail. Poivre et mélange bien.

Dans chacun des ramequins, dépose une cuil. à soupe de champignons, puis quelques dés de roquefort, puis une cuil. à soupe de champignons et quelques dés de roquefort. Dépose une cuil. à soupe de crème fraîche. Casse un œuf par-dessus. Poivre.







Demande à ta maman ou ton papa de préparer un bain-marie, c'est-à-dire un récipient rempli à moitié d'eau, dans lequel tu peux mettre les ramequins. Mets les ramequins au four pour 10 min de cuisson au bain-marie.

Conseil : déguste-les quand ils sont encore bien chauds.

Recette imaginée par *Sauv'ne* du blog *On N'ém on Riz*



A la
découverte
de nouvelles
saveurs

 quantité 4 personnes	 temps de préparation 35 minutes	 temps de cuisson 20 minutes	 difficulté 	 intensité du roquefort 
---	---	---	--	--

Soufflé au roquefort

- ▲ 300 ml de lait
- ▲ 30 g de beurre
- ▲ 30 g de farine
- ▲ 3 œufs
- ▲ 50 g de Roquefort Papillon
- ▲ Sel, poivre
- ▲ Muscade
- ▲ Quelques feuilles de salade et du ketchup pour la décoration

A prévoir : des ramequins individuels ou un moule à soufflé.

Fais fondre le beurre dans une casserole à feu doux. Ajoute la farine puis le lait en délayant bien le tout. Laisse chauffer en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que le mélange épaississe. Sale, poivre, et mets un peu de muscade. Laisse refroidir puis incorpore les jaunes d'œufs.









Fais chauffer le four à 200°C (th. 6-7). Monte les blancs en neige avec un peu de sel. Dans un plat, écrase le roquefort avec une fourchette. Verse la béchamel et les blancs en neige et mélange le tout délicatement. Répartis le mélange dans des petits ramequins individuels ou un moule à soufflé. Mets au four pour 20 min de cuisson.

Conseil : pour servir, tu peux dessiner sur le soufflé des yeux et une bouche avec du ketchup, et décorer ton assiette avec de la salade pour faire les cheveux.

Recette imaginée par Marjorie



A la
découverte
de nouvelles
saveurs

 quantité 4 personnes	 temps de préparation 20 minutes	 temps de cuisson 30 minutes	 difficulté 	 intensité du roquefort  
---	---	---	--	--

Risotto au roquefort et petits pois

- ▲ 200 g de riz pour risotto
- ▲ 2 petits oignons nouveaux
- ▲ 500 g de petits pois frais
- ▲ 1 l de bouillon de légumes ou de volaille gardé chaud
- ▲ 1 verre de lait ½ écrémé
- ▲ 2 grosses cuil. à soupe de mascarpone
- ▲ 70 g de Roquefort Papillon coupé en petits morceaux
- ▲ 1 cuil. à soupe de beurre
- ▲ 1 cuil. à soupe d'huile neutre (huile de tournesol, colza ou pépins de raisin par exemple)
- ▲ Sel et poivre

A prévoir : un peu de temps pour écosser les petits pois. Pour aller plus vite, demande de l'aide à ta maman ou ton papa, en plus c'est plus rigolo à deux !

Demande à ta maman ou ton papa de te préparer un bouillon de légumes (ou de volaille). Écosse les petits pois. Mets de l'eau dans une casserole et fais chauffer à feu vif. Quand l'eau est bouillante (ça doit faire des bulles), verses-y les petits pois. Laisse cuire pendant 5 minutes environ. Égoutte-les dans une passoire et laisse de côté.

Coupe les oignons nouveaux très finement. À feu assez doux, fais chauffer une sauteuse dans laquelle tu auras mis une noisette de beurre. Ajoute les oignons et laisse-les fondre. Quand les oignons sont transparents, ajoute une cuillerée d'huile et le riz. Laisse cuire une minute ou deux sans cesser de remuer. Il faut que les grains de riz soient bien enrobés d'huile et soient bien brillants. Laisse toujours cuire à feu doux. Verse le verre de lait.








Attends qu'il soit complètement absorbé. Verse petit à petit le bouillon (gardé chaud) : attends à chaque fois qu'il soit entièrement absorbé par le riz avant d'en rajouter un peu plus.

Lorsque le riz est cuit (18 à 20 min), mais que tout le liquide n'est pas absorbé, ajoute les petits pois. Ajoute ensuite le mascarpone. Mélange pendant une minute. Coupe le feu. Incorpore le roquefort. Mélange délicatement jusqu'à ce qu'il soit bien fondu. Goûte et ajoute du sel et du poivre si besoin.

Recette imaginée par Mamina du blog Et si c'était bon...



A la
découverte
de nouvelles
saveurs

 quantité 4 personnes	 temps de préparation se fait sur 2 jours	 temps de cuisson 10 minutes	 difficulté 	 intensité du roquefort 
---	--	---	--	--

Raviolis au roquefort

Pour la pâte à raviolis :

- ▲ 200 g de farine
- ▲ 2 œufs
- ▲ 1 cuil. à café de lait
- ▲ 1 cuil. à café d'huile d'olive
- ▲ 1 cuil. à café de sel

Pour la farce :

- ▲ 50 g de Roquefort Papillon
- ▲ 4 portions de fromage fondu pour enfant
- ▲ 2 cuil. à soupe de crème fraîche allégée
- ▲ Muscade, ciboulette, sauge

A prévoir : commencer la veille car la pâte à raviolis doit longtemps reposer au réfrigérateur avant de pouvoir être farcie.

Dans un saladier, mets la farine et creuse un puits. Casse les œufs au centre. Verse le lait, l'huile et le sel. Commence à remuer à la fourchette puis termine avec le bout des doigts. Travaille la pâte à la main pendant quelques minutes. Forme une boule et laisse-la reposer au réfrigérateur toute la nuit dans un saladier recouvert d'un torchon humide. Dans un saladier, mets tous les ingrédients pour la farce et écrase le tout à l'aide d'une fourchette.

Le lendemain :








Farine ton plan de travail. Avec un rouleau, étale finement la pâte pour former un grand rectangle. À l'aide d'une roulette à pâtisserie, forme des carrés (ou rectangles) de mêmes dimensions. Dépose de la farce au centre de la moitié des carrés que tu as formés. Badigeonne les pourtours de ces carrés avec un jaune d'œuf battu (ou tout simplement de l'eau). Recouvre chaque carré farci avec un carré sans farce. Aplatis bien les bords.

Fais bouillir une grande quantité d'eau salée dans une casserole. Décolle délicatement les raviolis et plonge-les dans l'eau bouillante. Laisse cuire 5 à 10 min (les raviolis remontent à la surface). Dispose dans un plat à gratin. Sers nature.

Conseil : ta pâte à raviolis doit être très sèche en sortant du réfrigérateur pour qu'elle s'étale correctement.

Recette imaginée par Elisabeth du blog Saveurs Lozériennes (de Seine en Lozère)



 quantité 20 cupcakes environ	 temps de préparation 30 minutes	 temps de cuisson 15 minutes	 difficulté 	 intensité du roquefort 
--	---	---	--	--

Cupcakes spéculoos-roquefort

Pour les cupcakes :

- ▲ 2 œufs
- ▲ 100 g de biscuits spéculoos
- ▲ 100 g de beurre très mou
- ▲ 80 g de vergeoise brune
- ▲ 50 g de farine
- ▲ 1 cuil. à café d'extrait de vanille liquide
- ▲ 1 cuil. à café de levure chimique

Pour le glaçage :

- ▲ 100 g de fromage frais (du type fromage à tartiner)
- ▲ 50 à 75 g de Roquefort Papillon (selon les goûts)
- ▲ 1 cuil. à café d'huile d'olive

À prévoir : des mini-moules à muffins ou des barquettes ainsi qu'une poche à douille.

Pour la préparation des cupcakes :

Fais chauffer le four à 180°C (th.6). Réduis en poudre les biscuits spéculoos au blender. Mets cette poudre dans un saladier avec la farine et la levure chimique. Dans un autre saladier, bats les 2 œufs entiers avec la vergeoise jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoute le beurre très mou et l'extrait de vanille liquide. Mélange bien. Mélange cette préparation avec celle aux spéculoos. Verse dans les mini-moules à muffins. Mets au four pour 15 min de cuisson.




Pour la préparation de la mousse au roquefort :

Cette mousse te sert à décorer tes cupcakes. Mélange le roquefort avec le fromage frais et l'huile d'olive. Mets cette préparation dans une poche à douille. Applique une noisette de mousse sur tes mini-cupcakes froids.

Conseil : jolis et surprenants, ces mini-cupcakes sont parfaits pour un goûter d'anniversaire !

Recette imaginée par Marie-Laure du blog *Rose and Cook*



 quantité 4 personnes	 temps de préparation 20 minutes	 temps de cuisson 10 minutes	 difficulté 	 intensité du roquefort   
--	---	---	--	--

Cœurs poivron-roquefort

- ▲ Quelques tranches de pain de mie
- ▲ 1 œuf
- ▲ 20 cl de crème fraîche
- ▲ 40 g de Roquefort Papillon
- ▲ 1 poivron rouge
- ▲ 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- ▲ Sel et poivre

À prévoir : des petits moules et un emporte-pièces en forme de cœur.

Pèle le poivron. Coupe-le en petits dés. Dans une poêle, fais fondre les dés de poivron dans l'huile d'olive. Coupe le roquefort en petits morceaux.








Fais chauffer le four à 200°C (th.6-7). Remplis tes petits moules en forme de cœur avec les dés de poivrons et de roquefort. Mélange l'œuf et la crème. Sale et poivre. Verse ce mélange dans les petits moules contenant les dés de poivron.

Découpe le pain de mie avec l'emporte-pièce en forme de cœur. Dépose les cœurs de pain de mie sur les petits moules en forme de cœur. Mets-les au four pour 12 min de cuisson.

Conseil : tu peux présenter les cœurs poivron-roquefort sur des cure-dents ou des petits pics à brochettes.

Recette imaginée par Sophie du blog Tomate-Cerise.be



				
quantité 4 personnes	temps de préparation 20 minutes	temps de cuisson 45 minutes	difficulté 	intensité du roquefort 

Mini-tatins tomates cerises & roquefort

- ▲ 200 g de farine
- ▲ 80 ml d'huile d'olive
- ▲ 60 ml d'eau froide
- ▲ 5 petites feuilles de basilic frais
- ▲ 22 tomates cerises
- ▲ 100 g de Roquefort Papillon
- ▲ 100 g de crème fraîche épaisse
- ▲ Sel
- ▲ Poivre blanc

Lave les feuilles de basilic et coupe-les très finement. Dans un saladier, mets la farine et une belle pincée de sel. Creuse un puits et verses-y l'eau froide en mélangeant du bout des doigts. Ajoute l'huile d'olive puis les feuilles de basilic ciselées. Pétris à pleines mains. Mets au réfrigérateur le temps de préparer le reste de la recette.

Dans 4 moules à tartelette, verse une cuil. à café d'huile d'olive. Lave les tomates cerises. Coupe-les en deux et dispose-les dans les moules, côté bombé en dessous. Fais chauffer chaque moule sur feu doux pendant 3 à 4 min.

Fais chauffer le four à 200°C (th. 6-7). Dans un bol, écrase le roquefort à la fourchette. Ajoute la crème fraîche. Assaisonne avec le poivre blanc. Mélange bien. Dispose 1/4 de cette préparation dans chaque moule à tartelette, sur les tomates cerises légèrement confites.







Farine ton plan de travail. Divise ta boule de pâte au basilic en 4 parts égales. À l'aide d'un rouleau à pâtisser, étale chaque petite boule de pâte. Dispose les ronds de pâte obtenus sur chaque tartelette. Mets-les au four position haute pour 20 à 25 min de cuisson.

Conseil : tu peux les servir chaudes ou tièdes.

Recette imaginée par Nanie du blog Nanie cuisine



C'est moi
le chef !

				
quantité 20 sablés environ	temps de préparation 20 minutes	temps de cuisson 15 minutes	difficulté 	intensité du roquefort 

Petits sablés au roquefort et aux noix

- ▲ 200 g de farine complète type 150
- ▲ 100 g de beurre
- ▲ 100 g de Roquefort Papillon
- ▲ 3 cuil. à soupe d'eau
- ▲ 1 petite pincée de sel
- ▲ 20 cerneaux de noix
- ▲ 1/2 sachet de levure chimique
- ▲ 2 cuil. à soupe de miel
- ▲ 2 cuil. à soupe de lait

Mets le sel, la farine et la levure dans un saladier. Mélange bien.
Coupe le beurre en petits morceaux. Puis du bout des doigts, travaille le beurre avec la farine. Tu dois obtenir une texture sableuse. Ajoute l'eau progressivement et continue de mélanger. Forme une boule avec la pâte.

À l'aide d'une fourchette, émiette le roquefort dans une assiette. Renverse le fromage sur la boule de pâte. Malaxe dans tous les sens afin d'incorporer le fromage dans la boule de pâte. Contrairement au beurre qui doit fondre dans la pâte, le roquefort doit rester en morceaux. Étends la pâte au rouleau. À l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, découpe des petits sablés.

Fais chauffer le four à 180°C (th 6.). Recouvre la plaque du four avec du papier cuisson. Déposes-y les sablés. Dans une casserole à feu doux, fais fondre le miel. Ajoute le lait et mélange bien. À l'aide d'un pinceau, recouvre les sablés de ce mélange. Pose un cerneau de noix au centre de chaque sablé. Mets-les au four pour 15 min de cuisson. Ils doivent légèrement dorer. Laisse-les refroidir sur une grille après la cuisson.

Recette imaginée par Françoise du blog *Saveurs croisées*



C'est moi
le chef !

quantité
4
personnes

temps de préparation
10 minutes

temps de cuisson
Aucun

difficulté

intensité du roquefort
☆☆☆

Sandwichs roquefort et pain d'épices





- ▲ Crème fraîche épaisse
- ▲ 8 tranches de pain d'épices
- ▲ Cerneaux de noix
- ▲ Roquefort Papillon (quantités à ajuster selon les préférences)

Dans une casserole, fais chauffer un peu de crème épaisse avec un morceau de roquefort et mélange bien. Laisse refroidir. Tartine une tranche de pain d'épices avec la crème au roquefort. Écrase quelques cerneaux de noix et dépose-les sur la tranche tartinée au roquefort. Referme ton sandwich avec la deuxième tranche de pain d'épices. C'est prêt !

Recette imaginée par Marianne Auvachey



C'est moi
le chef !

 quantité 4 personnes	 temps de préparation 40 minutes	 temps de cuisson 10 minutes + 2 h d'attente	 difficulté 	 intensité du roquefort 
--	---	--	--	--

Gaufres au roquefort & mousse de poire

Pour les gaufres :

- ▲ 125 g de farine
- ▲ 1/2 cuil. à café de levure
- ▲ 100 g de Roquefort Papillon
- ▲ 50 g de beurre
- ▲ 2 œufs entiers
- ▲ 250 ml de lait

Pour la mousse de poire :

- ▲ 1 cuil. à café d'agar-agar
- ▲ 4 poires
- ▲ 1 œuf
- ▲ 2 cuil. à soupe de sucre
- ▲ 300 g de fromage blanc 0% MG

À prévoir : un gaufrier qui fait des gaufres en forme de cœur. Si le tien ne fait que des gaufres rectangulaires, pas de panique, elles seront tout aussi bonnes !

Les gaufres :

Dans une casserole, fais tiédir le lait à feu très doux. Coupe le beurre et le roquefort en morceaux. Ajoute-les dans la casserole et laisse fondre. Mets la farine dans un saladier. Fais un puits et ajoute les œufs. Mélange. Ajoute la levure. Verse ensuite le lait au roquefort dans le saladier. Mélange bien : il ne doit pas y avoir de grumeaux dans la pâte. Avec l'aide de ta maman, huile le gaufrier et fais-le chauffer. Quand il est chaud, verses-y un peu de préparation. Fais cuire les gaufres pendant 4 à 5 min. Une fois cuites, mets-les de côté.

La mousse aux poires :

Coupe les poires en morceaux et écrase-les. Casse l'œuf, et sépare le blanc du jaune. Ne garde que le jaune pour cette recette. Au jaune d'œuf, ajoute la moitié du sucre, l'agar-agar et 100 g de fromage blanc. Mets ce mélange dans une casserole avec les poires mixées. Mélange avec un fouet jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Place la casserole sur feu doux. Fais chauffer 2 min tout en remuant. Retire du feu. Fouette le fromage blanc restant pour le lisser. Incorpore-le à la crème aux poires. À l'aide d'un batteur, monte le blanc d'œuf en neige ferme. À la fin, ajoute le reste de sucre. Fouette encore quelques secondes. Incorpore délicatement les blancs d'œufs à la crème aux poires. Mets cette préparation au réfrigérateur pendant 2h au moins. Réalise tes gaufres et déguste aussitôt !

Recette imaginée par Christelle du blog Voyage culinaire



C'est moi
le chef !

 quantité 4 personnes	 temps de préparation 10 minutes	 temps de repos 4 heures	 difficulté 	 intensité du roquefort 
--	---	---	--	--

Saucisson roquefort-chocolat

- ▲ 100 gr ou 25 gros carrés de chocolat noir
- ▲ 3 tranches environ de fouace de l'Aveyron (ou de la brioche ordinaire)
- ▲ 1 grosse cuillère à soupe de crème fraîche
- ▲ 1 grosse cuillère à café de Roquefort Papillon
- ▲ 15 à 20 raisins secs blonds (ou fruits secs au choix : noix, noisettes,...)

Demande à ta maman ou ton papa de faire fondre le chocolat noir. Dans un saladier, mélange la crème fraîche et le chocolat fondu, puis tranche par tranche, émiette la fouace (ou la brioche) dans le saladier. Ne mets pas toute la fouace d'un seul coup, car il faut que ta pâte garde la couleur foncée du chocolat. Toutes les tranches ne te serviront peut-être pas.

Quand le mélange chocolat/fouace a un peu refroidi, ajoute le roquefort en l'émiettant, et mélange bien. Tu dois obtenir une pâte un peu dure.

Étale du film étirable sur la table. Roule la pâte dessus pour former un saucisson. Replis fermement le film pour bien envelopper ton saucisson. Tu peux faire un nœud à chaque extrémité pour fermer ton film étirable. Roule une dernière fois ton saucisson pour lui donner une jolie forme.

Laisse le saucisson au réfrigérateur pendant 4 heures.

Avant de le découper, mets un peu de sucre glace sur ton saucisson pour lui donner une impression de peau.

Frotte avec tes doigts pour bien étaler le sucre glace.




Il ne te reste plus qu'à découper ton saucisson en tranches pour le servir à tes amis.

Conseil : nous te recommandons d'utiliser de la fouace fraîche, plus consistante que la brioche et plus sucrée. Pour gagner du temps, tu peux placer ton saucisson dans le congélateur pendant 2 heures environ pour qu'il se durcisse plus vite. Attention à ne pas l'oublier !

Recette imaginée par Josiane Finchoffe



De vrais
chefs...
d'œuvre !

				
quantité	temps de préparation	temps de cuisson	difficulté	intensité du roquefort
5 souris	30 minutes	15 minutes		

Souris au roquefort et aux coings

- ▲ 3 beaux coings
- ▲ 2 ou 3 cuil. à soupe de cassonade
- ▲ 120 g de Roquefort Papillon
- ▲ 1 pâte feuilletée ronde pur beurre
- ▲ 1 jaune d'œuf
- ▲ Quelques spaghettis
- ▲ 10 clous de girofle
- ▲ 10 amandes

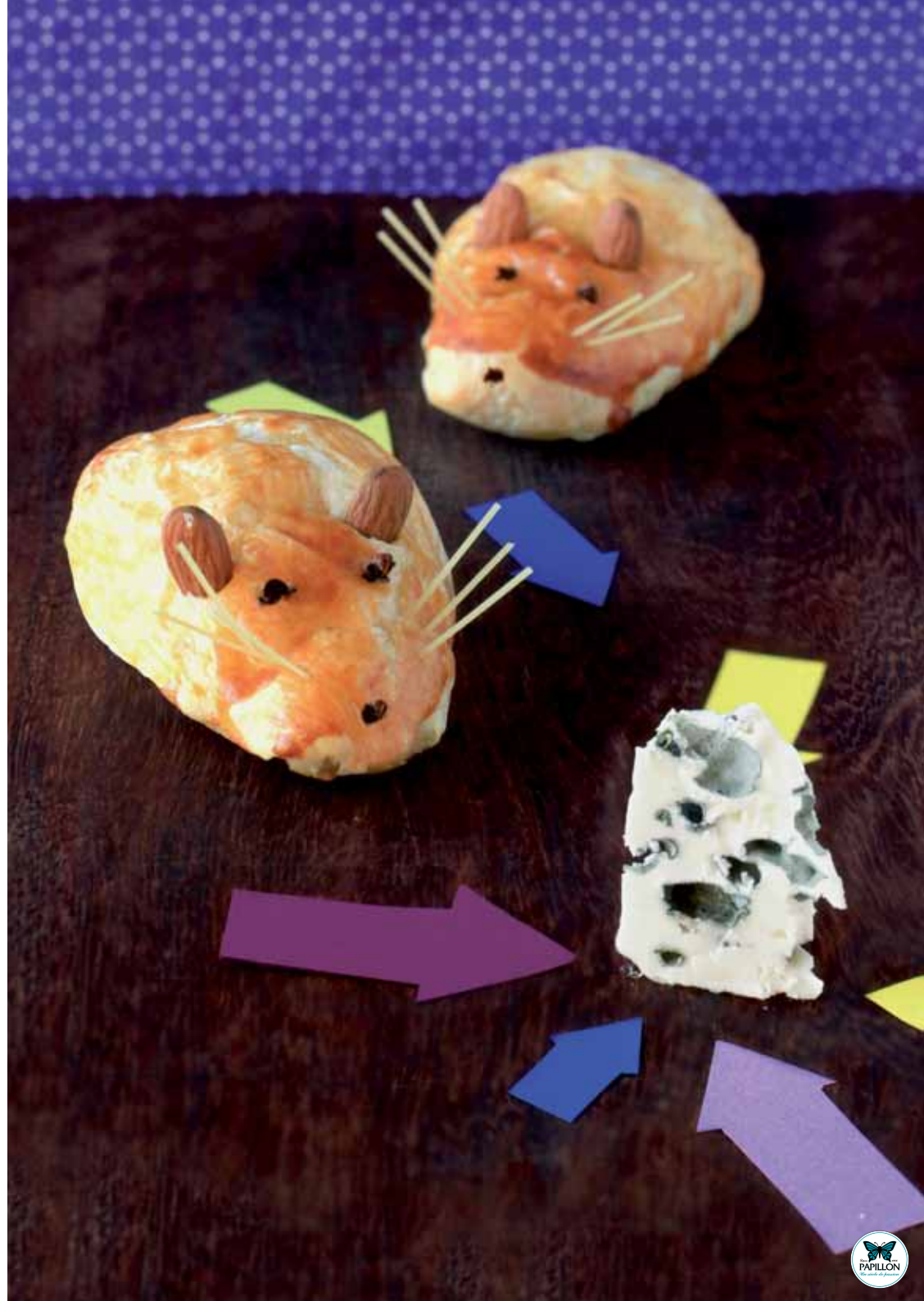
Lave les coings. Mets les coings en entier au four pendant 10 min (cela commence à les cuire et permet de les peler facilement). Sors-les du four et laisse refroidir. Enlève la peau, enlève les pépins et coupe les coings. Dans une casserole, mets un fond d'eau, la cassonade, et les morceaux de coings. Mets à cuire pendant environ 30 min, avec un couvercle sur la casserole. Quand les coings sont cuits et mous, égoutte-les. Écrase-les à la fourchette.

Fais chauffer le four à 200°C (th.6-7). Coupe la pâte en deux demi-cercles. Sur un demi-cercle, dispose uniformément 5 petits "tas" de coings. Mets un peu de Roquefort Papillon sur chaque "tas" de coings. Dépose délicatement l'autre demi-cercle de pâte sur le dessus.








Découpe la pâte à l'aide d'un couteau pour donner la forme d'une souris (même forme qu'une goutte d'eau). Colle les bords en pinçant avec le doigt. Bats le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonne chaque souris avec un pinceau. Dépose les souris sur une plaque recouverte de papier cuisson. Mets les souris au four pour 12 à 15 min de cuisson.

Attends un peu que les souris refroidissent. Utilise les clous de girofle pour faire les yeux de la souris. Fais les oreilles avec les amandes et les moustaches avec les spaghettis.

Recette imaginée par Ingrid Allard du blog Chez Inoué



De vrais
chefs...
d'oeuvre !

				
quantité	temps de préparation	temps de cuisson	difficulté	intensité du roquefort
20 biscuits environ	20 minutes	15 minutes		

Doigts de sorcière

- ▲ 150 g de farine
- ▲ 150 g de fromage râpé
- ▲ 150 g de beurre mou
- ▲ Jaune d'œuf (gros de préférence)
- ▲ 20 dés de Roquefort Papillon
- ▲ Une vingtaine d'amandes entières ou effilées

Mélange la farine, le fromage râpé et le beurre mou. Tu dois obtenir une texture sableuse. Ajoute le jaune d'œuf et pétris. Mets au réfrigérateur pendant 30 min.

Fais chauffer le four à 200°C (th. 6-7), ou 180°C (th. 6) pour un four ventilé. Prends un petit morceau de pâte et fais-en une boulette. Fais un creux au milieu de la boulette. Déposes-y un dé de roquefort. Pince les côtés de la boulette pour la refermer (on ne doit plus voir le roquefort). Modèle la boulette pour que cela ressemble à un doigt. Fais attention à ce que le roquefort ne perce pas la pâte !

Pose une amande effilée sur l'extrémité du doigt pour former l'ongle. Enfonce un peu sans percer la pâte. Recouvre la plaque du four avec du papier cuisson. Déposes-y les doigts. Mets-les au four pour 15 min de cuisson environ. Cela ne doit pas trop colorer.

Tu peux les déguster tièdes ou à température ambiante.
Par contre, ne les mets pas au réfrigérateur.

Conseil : pour les ongles, tu peux aussi utiliser des amandes entières avec leur peau, cela fait des ongles sales de sorcière.

Recette imaginée par Christelle du blog *C'est maman qui l'a fait*



De vrais
chefs...
d'oeuvre !

				
quantité 20 pingouins	temps de préparation 20 minutes	temps de cuisson Aucun	difficulté 	intensité du roquefort 

Pingouins au roquefort

- ▲ 1 boîte de grosses olives noires dénoyautées
- ▲ Du Roquefort Papillon
- ▲ 1 carotte
- ▲ Des cure-dents

Prends une olive noire. Sur un côté, fais une fente dans le sens de la longueur. Ouvre légèrement la fente et remplis-la avec du roquefort. Il faut que le roquefort dépasse un peu (pour la couleur blanche du pingouin). Répète cette opération autant de fois que tu veux de pingouins.

Coupe la carotte crue en fines rondelles. À l'aide d'un couteau, découpe un triangle dans quelques rondelles. Mets-les de côté. Ces triangles serviront à faire le bec des pingouins. Les rondelles entières restantes serviront à faire les pieds.

Plante un cure-dents au travers d'une olive au roquefort. Fixe-la sur une rondelle de carotte. C'est le corps du pingouin. Prends une olive nature, et taille une petite fente au milieu, dans le sens de la largeur. Elle doit être assez profonde pour faire tenir le bec de carotte. Insères-y un triangle de carotte. Tu as formé la tête du pingouin. Plante la tête sur le haut du cure-dents. Ton premier pingouin est prêt ! Fais de même pour les autres.

Conseil : découpe des tranches de pain de mie pour faire des formes originales. Pose les pingouins dessus pour faire la banquise.

Recette imaginée par Laura L. du blog *Les recettes rigolotes de Laura*



Un grand merci à...

Nous tenions à remercier : les deux Christelle, Elisabeth, Françoise, Ingrid, Josiane, Laura, Mamina, Marianne, Marie-Laure, Marjorie, Nanie, Pauline et Sophie qui nous ont autorisés à publier leurs formidables recettes.

Mais aussi les testeurs, parents et enfants :

Anne, Arnaud, Cécile, Hubert, Marie-Laure et Marjorie.

Un grand merci également à Adeline pour les très jolis papiers japonais des pages 8, 10, 32 et à Emilie pour son regard artistique et sa touche poétique et gourmande.

Infos utiles

Retrouvez toutes les recettes à base de Roquefort Papillon sur le blog :

www.recetteroquefort.fr

Les Fromageries PAPILLON vous accueillent pour une visite guidée gratuite des caves.

Pour plus de renseignements :

www.roquefort-papillon.com

Tél. : 33 (0)5 65 58 50 08

visitecaves@roquefort-papillon.com

Fromageries Papillon
8 bis avenue de Larnas
12250 Roquefort-sur-Soulzon



Mentions légales

Document diffusé à titre gratuit, interdit à la vente.

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction, totale ou partielle, pour quelque usage, par quelque moyen que ce soit, réservés pour tous pays.

Photographies & mise en page : Emilie Guelpa

Responsable éditorial : Fromageries Papillon

Conception et réalisation : Agence Indie

Impression : Imprimerie Gonnet

Dépôt légal : Septembre 2011



Ce document est imprimé sur papier certifié PEFC provenant de forêts gérées durablement.
Ne pas jeter sur la voie publique.

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

Édition : Septembre 2011



Le carnet gourmand de 14 recettes



Si l'appétit vient en cuisinant, le goût aussi !

La richesse et la diversité de la gastronomie s'apprennent dès l'enfance, l'âge idéal pour l'éveil au goût et aux saveurs. À travers ce cahier de recettes, nous souhaitons mettre à l'honneur et faire découvrir aux enfants un symbole incontournable de la gastronomie française et qui constitue toute la fierté des Fromageries Papillon : le ROQUEFORT.

Ce fromage connu dans le monde entier fait figure de référence sur les plateaux de fromages, mais saviez-vous qu'il se cuisine aussi admirablement bien, pour donner des recettes délicieuses, originales et parfois même très surprenantes ?

Nous vous invitons donc à faire découvrir le roquefort à vos enfants, autrement que sur un morceau de pain, grâce à ces recettes imaginées par des passionnés de cuisine et qui sont avant tout des parents ou grands parents.

14 recettes illustrées pour initier au roquefort et pour s'amuser, à faire en famille ou tout seul comme un grand... il y en a pour tous les goûts et pour tous les âges. Des moments de convivialité et de gourmandise assurés, où vous ne verrez jamais plus le roquefort comme avant !

Et si vous souhaitez prolonger l'expérience, venez découvrir le blog de Roquefort Papillon :
www.recetteroquefort.fr

