

Le Maroilles

Présentation :	
<p>Le Maroilles est un fromage au lait de vache, à pâte molle à croûte lavée rouge orangé. Sa teneur en matière grasse est d'au moins 45%.</p> <p>C'est un pavé de 13 cm de côté et de 6 cm d'épaisseur, pesant 720 g environ mais peut être fabriqué dans de plus petits formats : sorbais (540 g), mignon (360 g), quart (180 g).</p>	
Famille :	
Pâte molle à croûte lavée	
Terroir et origine	
<p>Originaire de la Thiérache, située près de la frontière belge entre le Hainaut et les Ardennes, au paysage verdoyant de bocages et de luxuriantes prairies, le Maroilles doit son nom à l'antique village de Maroilles (Maro Lalo ou "grande clairière" des Gaulois).</p> <p>Il y a un millier d'année que les moines de l'Abbaye de Maroilles inventèrent la "merveille de Maroilles". Très vite, ce fromage devint célèbre. Philippe Auguste, Saint Louis, Charles VI, François 1er, Charles Quint, et aussi Fénelon, Turenne en faisaient leurs délices.</p> <p>Aujourd'hui son aire de production reste limitée à la région naturelle que constitue la Thiérache, c'est-à-dire quelques communes des départements de l'Aisne et du Nord.</p>	
Fabrication	Analyse sensorielle/ Accord vins
<p>Avec le lait emprésuré, on fabrique un fromage blanc qui sera moulé puis salé, au sel sec et/ou en saumure. Après démoulage, le fromage est mis dans un séchoir ventilé, où il se couvre au bout de huit à dix jours d'une légère flore naturelle. Brossé et lavé, il est affiné en cave, où il séjournera de trois à cinq semaines suivant son format jusqu'à obtention d'une magnifique croûte rouge due aux ferments d'affinage.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Oeil : croûte rouge orangé homogène plus ou moins foncée, lisse et brillante. ● Toucher : pâte souple et onctueuse présentant un léger cœur. ● Odorat : fort bouquet ; odeur franche et caractéristique. ● Goût : saveur corsée, d'une force agréable et sans outrance. <p>Le Maroilles se mange surtout en fin de repas. Il entre aussi dans la composition de recettes régionales, comme la flamiche, la rôtie au Maroilles ou la goyère (tarte au fromage).</p> <p>On l'accompagnera d'un vin rouge bien charpenté comme le Lalande-de-Pomerol ou, à la mode de la Thiérache, de bière ou de cidre du pays.</p>

