

Communiqué de presse - Mai 2014

La Charlotte Label Rouge, la fraise de l'été et l'antidote anti grisaille de la rentrée

Le Lot-et-Garonne, 1^{er} département producteur de fraise en France, retient de toutes ses forces un soleil qui n'est pas encore prêt de partir. Après les Gariguettes et Ciflorettes Label Rouge, la demoiselle Charlotte dévoile toute sa saveur délicate et intensément parfumée cet été et prolonge son doux souvenir dans nos assiettes à la rentrée.


 ↑
 CHARLOTTE


UN FRUIT, DEUX SAISONS

La **Gariguette** et la **Ciflorette** peuvent se déguster jusqu'en juin, mais la **Charlotte**, elle, fait durer le plaisir plus longtemps puisqu'elle s'apprécie d'Avril à Octobre : son goût fraise des bois en fait **la favorite des enfants**.

On admire la robe singulière et élégante de la Charlotte Label Rouge qui affiche ses rondeurs sans complexe. Elle libère ses arômes de fraise des bois grâce à des recettes traditionnelles comme la Charlotte aux fraises ou revisitée en verrine pour les épicuriens adeptes des piques nique champêtres. Enfin, on voit la vie en rose avec une recette aux couleurs pastel qui porte le joli nom de Flognarde.

Le **Label Rouge** garantit la **qualité supérieure de ces trois rubis du Sud-Ouest**, la production est soumise au respect d'un cahier des charges strict (cueillette à maturité optimale avec un taux de sucre garanti).

CIFLORETTE


 ↑
 GARIGUETTE


FRAISIER CHARLOTTE LABEL ROUGE

PIQUE-NIQUE À LA FLEUR D'ORANGER



Une recette de Rose du blog *Rose & Cook* réalisée pour le concours de recettes *Fraise Label Rouge 2013*.

PRÉPARATION

1 • Recette génoise :

- Mélanger dans un cul de poule les oeufs avec le sucre et monter au fouet à pleine puissance jusqu'à ce que le mélange épaississe bien, cela prend au moins 5 mn
- Verser la farine tamisée en pluie et incorporer délicatement à la maryse sans refaire tomber le mélange. A la fin, verser délicatement le beurre fondu et bien mélanger
- Mettre la pâte sur une grande plaque de cuisson et enfourner à 180-200°C, pendant 10 à 15mn. Attention, la génoise cuit très vite et elle est prête quand on observe une résistance au toucher, une coloration blonde, une légère rétraction sur les bords

2 • Recette sirop :

- Pendant la cuisson des génoises, réaliser un sirop pour imbiber les génoises en faisant frémir eau+sucre. Hors du feu ajouter le kirsch et réserver.

3 • Recette mousseline :

- Couper la gousse de vanille en 2 et faire infuser au moins 10mn à feux doux avec le lait.
- Pendant ce temps, dans une bassine inox, mélanger à sec 75g de sucre et la maïzéna. Ajouter le jaune d'oeuf et bien fouetter.
- Porter le lait vanillée à ébullition (retirer la gousse) et verser le lait bouillant sur le mélange oeufs/sucre/maïzéna.
- Bien fouetter et remettre à cuire, environ 2mn, la crème va épaissir.
- Ajouter immédiatement les 110g de beurre, et quand le mélange est homogène, mettre en dans un plat propre et filmer au contact. Mettre au congélateur au moins 15mn, la crème doit être froide, mais pas trop, pour que l'on mette le beurre restant
- Mettre les 110g de beurre restants à crémier au robot, introduire 1/4 de la crème puis le reste en 3 fois. Mettre enfin 2 bouchons de fleur d'oranger

4 • Montage final :

- Découper des cercles de génoises en vous aidant des pots, comptez 2 cercles par pot.
- Mettre du sirop pour imbiber les disques
- Mettre dans chaque pot un cercle de génoise
- Couper les fraises en 2 et tapisser le contour
- Ajouter de la mousseline à la fleur d'oranger et mettant quelques dés de fraises à hauteur
- Ajouter le second disque de génoise

Finir en remettant un tout petit peu de mousseline et des fraises coupées en dés.

INGRÉDIENTS (POUR 6 À 10 BOCAUX)

Génoise

- 150g d'œufs
- 90g de farine
- 90g de sucre
- 50g de beurre fondu refroidi

Sirop

- sucre : 150g
- eau : 115g
- kirsch : 20g

Mousseline

- lait : 500g
- sucre : 75g x2
- vanille: 1 gousse
- jaune d'œuf: 80g
- maïzéna: 50g
- beurre: 110g x2
- eau de fleur d'oranger : 2 bouchons

Montage final

- Fraises Charlotte Label Rouge : 500g

CHARLOTTE AUX FRAISES LABEL ROUGE

Recette réalisée par
le Chef Vincent Poussard

INGRÉDIENTS

- 500 g de fraises Charlotte Label Rouge
- 100 g de sucre en poudre
- 30 biscuits à la cuiller
- 40 cl de crème entière liquide
- 16 cuillères à soupe de sirop de fraises
- 5 cuillères à soupe d'eau
- 3 feuilles de gélatine



Préparation : 30 min +
temps de prise au frais de 2h

Pour 4 personnes

PRÉPARATION

- 1 • Dans un bol, faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Laver et équeuter les fraises. Les couper en morceaux. Les mettre dans une casserole avec le sucre. Porter le tout à frémissement sur feu moyen, en remuant jusqu'à dissolution du sucre.
- 2 • Hors du feu, incorporer la gélatine essorée aux fraises en remuant vivement à la spatule. Verser la purée obtenue dans un saladier. La laisser refroidir, puis réserver 2 heures au réfrigérateur. Tapisser un moule à charlotte avec les biscuits à la cuiller trempés dans le mélange sirop de fraises et eau.
- 3 • Dans un saladier, fouetter la crème liquide en chantilly bien ferme. Incorporer délicatement la chantilly à la purée de fraises sortie du réfrigérateur, en soulevant la masse à la spatule.
- 4 • Verser cette préparation dans le moule et lisser sa surface. Laisser prendre une nuit au réfrigérateur.
- 5 • Décorer avec de jolies fraises au dernier moment.

FLOGNARDES AUX FRAISES CHARLOTTE LABEL ROUGE

Par Anne Demay du blog **Panier de saison pour la Fraise Label Rouge**

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

INGRÉDIENTS (POUR 12 FLOGNARDES INDIVIDUELLES)

Pâte

- 15 biscuits roses de Reims
- 3 œufs
- 15cl de lait
- 15g de beurre
- 100g de sucre
- 40g d'amandes en poudre

Garniture

- 250g de fraises Charlotte Label Rouge
- 10g de beurre salé + 10g de beurre doux
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125g de mascarpone
- 50g de sucre semoule
- 1 petit bouquet de menthe

PRÉPARATION

1 • Préparer la pâte :

Moudre les biscuits. Faire chauffer le lait et le beurre. Mélanger la poudre de biscuits, le sucre et les amandes en poudre. Ajouter les œufs. Bien mélanger. Incorporer en fouettant le lait au beurre chaud. Laisser reposer.

2 • Laver les fraises :

Sélectionner 12 belles fraises, les réserver sur un papier absorbant. Equeuter les autres fraises.

Sélectionner 12 fraises, les couper en petits cubes. Dans une poêle, faire sauter ces fraises avec le beurre salé et le sucre vanillé. Réserver.

Mixer le mascarpone, le sucre semoule et les fraises restantes. Réserver au frais.

Dans une poêle à feu doux, faire fondre le beurre doux. Couler dans de petits cercles, deux cuillerées de pâte. Laisser prendre un peu puis ajouter une cuillerée de fraises Label Rouge sautées. Couvrir. Laisser cuire 5 minutes. Ôter du feu, décercler et réserver. Procéder ainsi pour les douze flognardes.

Quand les flognardes sont froides, les décorer d'une cuillerée de mascarpone aux fraises Label Rouge, d'une fraise entière et d'une feuille de menthe.



Association Interprofessionnelle
de la Fraise du Lot-et-Garonne
Agropole • Bat. Alphagro
BP 222 • 47931 Agen Cedex 9
Tél. : 05 53 77 22 08
contact@fraiselabelrouge.fr



PLUS D'INFORMATIONS ET PLUS DE RECETTES : www.fraiselabelrouge.fr