

Communiqué de presse - Mars 2014

Les accords gourmands sucré-salé surprenants de la Fraise Label Rouge

La Fraise Label Rouge produite en Lot-et-Garonne, 1^{er} département producteur en France, ravit les papilles des gourmands dès le mois de Mars. Croquer une Fraise Label Rouge c'est être témoin du savoir-faire unique de nos producteurs. Osez marier les demoiselles Gariguettes, Ciflorettes et Charlottes Label Rouge avec leur prétendants inattendus tels que le curry, le parmesan, le vinaigre balsamique, et le Tabasco...

DE LA COULEUR ET DE LA VITALITÉ DANS VOS ASSIETTES AVEC LA FRAISE LABEL ROUGE



GARIGUETTE

Saviez-vous que contient près de deux fois plus de **vitamines C** que le citron ou l'orange ? De plus, ce fruit est reminéralisant, désintoxiquant et tonique... Vous l'aurez compris, ce **trésor gustatif** est à déguster sans modération !

- La **Gariguettes** se savoure de mi-Mars à la fin du mois de Juin et ravit le plus grand nombre avec **sa chair juteuse et extrêmement aromatique**.
- La **Ciflorette**, sur les étals de Mars à Juin, a des **notes très sucrées** qui donnent une touche gourmande à tous les mariages culinaires.
- La **Charlotte**, fait durer le plaisir plus longtemps puisqu'elle s'apprécie d'Avril à Octobre : son goût intense de fraise des bois en fait **la préférée des enfants**.

En production, les cultures sont rigoureusement suivies de manière à atteindre la promesse gustative, grâce notamment à une cueillette à maturité optimale et un taux de sucre minimum garanti.

CIFLORETTE



CHARLOTTE

L'ENTRÉE GARIGUETTE FRAICHEUR

SALADE DE FRAISES LABEL ROUGE, FRAMBOISES, MOZZARELLA ET PARMESAN

Recette proposée par le blog **On dîne**
chez Nanou pour la Fraise Label Rouge

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 1 barquette de 250 gr de Gariguettes Label Rouge
- 1 barquette de 250 gr de framboises
- 1 grosse boule de mozzarella di bufala
- 1 morceau de parmesan
- 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil à soupe de bon vinaigre balsamique
- 30 gr de pignons de pin
- Feuilles de basilic

PRÉPARATION

- Dans chaque assiette, coupez des fraises en 2 ou 4 selon la taille.
- Ajoutez des morceaux de mozzarella, des framboises.
- Faites colorer les pignons à la poêle durant 3/4 minutes en les surveillant. Ajoutez-les aux assiettes.
- Réalisez une vinaigrette en mélangeant le vinaigre, du sel et l'huile d'olive. Versez-en un peu dans chaque assiette.
- Réalisez des copeaux de parmesan avec un couteau économe, répartissez-les.
- Disposez les pignons et le basilic.
- Servez-les avec un pain de campagne grillé.



LA RECETTE CIFLORETTE FESTIVE

TARTINE FRAÎCHE DU JARDIN, FRAISES LABEL ROUGE, CRESSON D'AQUITAINE, HUILE DE NOISETTE DE CANCON

INGRÉDIENTS (POUR 8 PIÈCES)

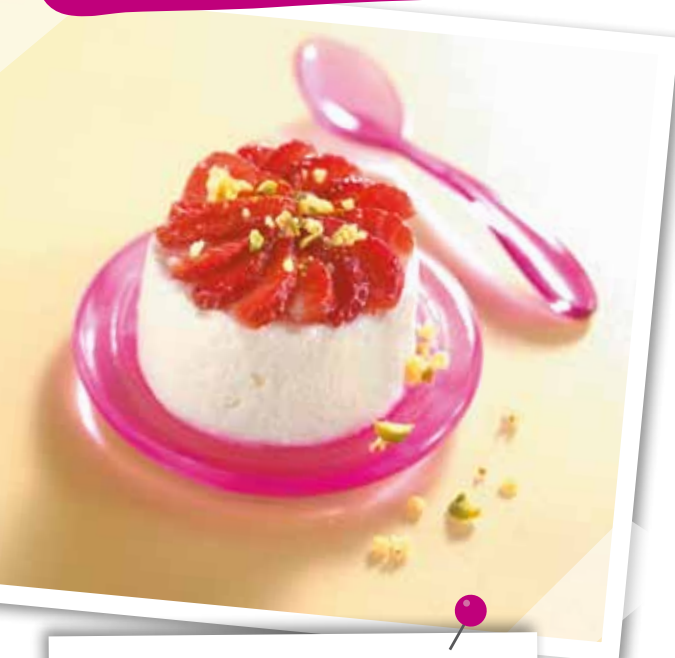
- 8 tranches de pain de campagne grillé
- 1 barquette de 250 gr de Ciflorette Label Rouge
- 8 tranches de magret de canard du Sud-Ouest séché
- 1 botte de cresson d'Aquitaine
- Huile de noisette de Cancon
- Vinaigre balsamique



PRÉPARATION

- Sur la tartine, disposez une tranche de magret roulée, un petit bouquet de cresson et ½ Ciflorette découpée en éventail.
- Assaisonnez de quelques gouttes de vinaigre balsamique et d'un filet d'huile de noisette de Cancon.
- C'est prêt !

LE DESSERT CHARLOTTE ÉPICÉ



INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

Maingaux

- 1 l de crème fleurette
- 30 gouttes de présure
- 150 gr de blanc d'oeuf
- 20 gr de sucre glace

Fraises Label Rouge

- 500 gr de Charlotte Label Rouge
- 100 gr de sucre en poudre
- 50 gr de farine
- 50 gr de beurre
- 50 gr de pistaches concassées
- 40 gr de sucre cristallisé
- ¼ de cuillère à café de curry
- 1 trait de Tabasco

MAINGAUX RENNAIS, ← FRAISES LABEL ROUGE, AU POIVRE LONG

Recette proposée par le blog de Gamelle du blog,
gamelleprod.canalblog.com, pour la Fraise Label Rouge.

PRÉPARATION

1 • Préparation du Maingaux :

Mettez la crème fleurette dans le bol du batteur froid. Ajoutez la présure et montez comme une chantilly sans attendre. Ne pas battre trop ferme. Dans un autre bol, montez les blancs en neige. Les sucrer en fin de parcours avec le sucre glace. Mélangez les deux appareils ensemble. Disposez une étamine suffisamment grande dans un égouttoir, ou si vous préférez en faisselles de forme rondes ou rectangulaires individuelles. Versez dessus l'appareil obtenu et l'envelopper dans l'étamine. Mettre au frais au moins une à trois heures avant de servir.

2 • Préparation des Fraises Charlotte Label Rouge

Chauffez 10 cl d'eau et 100 gr de sucre en poudre, jusqu'à ébullition, faire infuser un chaton de poivre long. Laissez refroidir. Lavez, égouttez, puis équeutez les Fraises Charlotte Label Rouge.

3 • Service

Prélevez trois quenelles de Maingaux et les dresser sur assiette (ou une faisselle démoulée de l'étamine). Taillez les fraises et les disposer harmonieusement sur chaque part de Maingaux. Enduire les morceaux de sirop parfumé, à l'aide d'un pinceau. C'est prêt !

Si vous souhaitez ajouter un peu de « peps » à l'ensemble, saupoudrez de miettes croustillantes de pistaches pimentées :

Mélangez la farine, les pistaches, le sucre et le curry. Disposez en couronne sur le plan de travail. Au centre du puits, mettre le beurre et la pointe de Tabasco. Malaxez du bout des doigts pour « sabler ». L'ensemble doit former un concassé grossier, comme des miettes. Etalez sur une toile siliconée et enfournez pour 15 minutes jusqu'à ce que le mélange soit légèrement doré. Débarrassez et laissez refroidir. Au moment de servir, saupoudrez selon votre envie sur les fraises.



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