

Communiqué de presse - Janvier 2015

En mars, la Gariguette Label Rouge ramène sa fraise

Le Lot-et-Garonne, 1^{er} département producteur de fraise en France, retient son souffle et guette avec impatience l'apparition de la savoureuse Gariguette Label Rouge. Elle se marie avec la menthe fraîche du printemps et sublime un bavarois aux douces notes florales de violette de Toulouse.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Véritable garant de savoir-faire, le Label rouge vous assure la qualité supérieure de ses trois rubis du Sud-Ouest : Gariguette, Ciflorette et Charlotte. Une production soumise au respect d'un cahier des charges strict (cueillette à maturité optimale avec un taux de sucre garanti).

ZOOM SUR LA GARIGUETTE

Plus connue que ses sœurs **Ciflorette** et **Charlotte**, la **Gariguette** est la fraise de notre enfance mais également la plus appréciée des français. Cette variété de saison, annonce l'arrivée tant attendu du printemps et le début de la campagne de la Fraise Label Rouge.

Généreuse, sucrée et parfumée, elle est une valeur sûre de la saison. Véritable star du printemps et de l'été, elle s'invite dans nos plats aussi bien sucrés que salés, **de mars à fin juin**. On s'émerveille par ailleurs sur sa couleur rouge vermillon, brillante à souhait, sa taille fine et allongée mais surtout sur sa chair particulièrement juteuse au goût sucré, légèrement acidulé.



GARIGUETTE

LA FRAISE DU LOT-ET-GARONNE EN CHIFFRES

- Environ **200** producteurs
- **11 800 tonnes** en 2014, soit près de **22 %** de la production nationale et **60 %** de la production en Aquitaine.
- **14 %** du chiffre d'affaires des fruits et légumes en Lot-et-Garonne.
- Les fraises Ciflorette, Gariguette et Charlotte représentent **65 %** de la production totale du département.
- **2 500 emplois** directs et indirects sur le territoire.



Par ici les recettes...



RETROUVEZ LA FRAISE LABEL ROUGE AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE, LE 23 ET LE 24 FÉVRIER 2015

HALL 3 - STAND LOT-ET-GARONNE,
POUR DÉGUSTER LES PREMIÈRES FRAISES DE LA SAISON

Au menu : cocktail, dégustation de produits du terroir 100% Sud-Ouest,
accords fraise et vin, découvrez de nouvelles recettes originales en exclusivité...

En compagnie de notre mascotte Big Fraisy !

LA RECETTE PRINTEMPS

TARTE GOURMANDE GARIGUETTE LABEL ROUGE ET MENTHE

Préparation : 60 min /
Cuisson : (30 min)

Recette proposée par le blog **Carottes Jaunes Tomates Roses**
www.carottesjaunestomatesroses.com/tarte-gourmande-fraise-menthe/



INGRÉDIENTS (8 PERSONNES)

Une pâte brisée

Pour la crème à la menthe

- 3 œufs
- 150 g de sucre blanc
- 15 cl d'eau
- 1 feuille de gélatine
- 180 g de beurre
- Les feuilles d'une tige de menthe

Pour la crème à la Garigquette Label Rouge

- 3 œufs
- 50 g de sucre blanc
- 150 g de fraises Garigquette Label Rouge mixées
- 2 feuilles de gélatine
- 120 g de beurre
- Du chocolat blanc pour le décor

PRÉPARATION

Étape 1 - Cuisson de la pâte brisée

Sortez la pâte du réfrigérateur et étalez-la sur un plan de travail fariné. Déposez la pâte dans le moule, puis piquez-la à la fourchette et faites-la cuire pendant 30 minutes.

Étape 2 - Préparation de la crème à la menthe

Faites ramollir la gélatine dans de l'eau puis chauffez de l'eau à feu doux avec les feuilles de menthe pour que celle-ci s'infusent. Battez les œufs avec le sucre afin de les insérer. Ensuite ajoutez la gélatine essorée et mettez le mélange sur le feu. Amenez le mélange à 85°C puis attendez que ce dernier refroidisse jusqu'à 45°C. Rajoutez alors petit à petit le beurre coupé en petits morceaux au mixeur et laissez reposer au réfrigérateur au moins une heure.

Étape 3 - Préparation de la crème à la Garigquette Label Rouge

De la même façon que pour la crème à la menthe, faites ramollir la gélatine

dans de l'eau. Battez les œufs avec le sucre. Ajoutez la gélatine essorée et la purée de fraises et mettez le mélange sur le feu jusqu'à qu'il soit à 85°C. Sortez-le du feu et attendez que le mélange refroidisse jusqu'à 45°C. Ajoutez petit à petit le beurre coupé en petits morceaux au mixeur. Puis de même, laissez reposer au réfrigérateur au moins une heure.

Étape 4 - Dressage

Sur la pâte brisée cuite, à l'aide d'une poche à douille, dressez des dômes de crème, en alternant crème à la menthe et crème à la fraise. Vous pouvez également déposer sur la tarte des petits ronds de chocolat blanc. Pour cela, faites fondre du chocolat blanc, placez-le entre deux feuilles de papier guitare et laissez-le prendre au réfrigérateur. Lorsqu'il commence à prendre mais qu'il n'est pas totalement dur, découpez des ronds avec un emporte-pièces et laissez-le finir de durcir. Vous pouvez également disposer quelques morceaux de Garigquette, et quelques feuilles de menthe.

INGRÉDIENTS (8 PERSONNES)

Génoise

- 80 g de farine
- 4 œufs
- 100 g de sucre
- 20 g de beurre fondu (et refroidi)

Crème à la vanille

- 20 cl de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 4 feuilles de gélatine
- 1 gousse de vanille

Crème à la Gariguette Label Rouge

- 30 cl de crème fraîche liquide
- 300 g de Gariguette Label Rouge
- 4 feuilles de gélatine
- 80 g de sucre

Crème à la violette

- 20 cl de lait
- 2 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 4 feuilles de gélatine
- 4 c à s de sirop à la violette (selon les sirops, ce dosage peut être différent, verser cuillère à soupe par cuillère à soupe)

Miroir à la violette

- 30 cl d'eau
- 2 feuilles de gélatine
- 3 c à s de sirop de violette
- Du colorant violet (ou rose + bleu)



PRÉPARATION

Préparation et cuisson de la génoise

Préchauffer le four à 180°C. Fouetter les œufs et le sucre dans un saladier placé sur une casserole d'eau frémissante, pendant 10 minutes. La pâte doit former un ruban lorsqu'on la soulève. Incorporer le beurre fondu, puis la farine en soulevant la pâte avec précaution. Verser dans un cercle (lisser à l'aide d'une cuillère) et placer au four pendant une quinzaine de minutes (la génoise doit être dorée).

Crème bavaroise à la vanille

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Batre les jaunes d'œuf avec le sucre. Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille. Juste avant l'ébullition, verser le lait sur le mélange œuf/sucre. Remettre la crème sur feu doux et bien remuer jusqu'à ce que la crème épaississe. Ajoutez la gélatine essorée et réservez jusqu'à ce que la crème refroidisse. Montez la crème fraîche en chantilly et l'ajouter à la crème anglaise à la vanille juste préparée. Verser sur la génoise et laisser prendre au réfrigérateur (environ 1 heure).

Crème bavaroise à la Gariguette Label Rouge

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Faire chauffer les fraises et le sucre dans une casserole, pendant une dizaine de minutes. Ensuite, mixer les fraises et ajouter la gélatine essorée. Une fois le coulis de fraises refroidi, l'ajouter à la crème fraîche montée en chantilly. Verser cette mousse sur la mousse de vanille, et laisser prendre au réfrigérateur.

Crème bavaroise à la violette

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Préparer une crème anglaise de la même façon que pour la crème à la vanille, et y ajouter le sirop à la violette et la gélatine essorée. Montez la crème fraîche en chantilly et l'ajouter à cette crème anglaise à la violette refroidie. Verser sur la mousse à la fraise et laisser prendre au frais.

Miroir à la violette

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Faire chauffer l'eau et y ajouter la gélatine essorée, le sirop à la violette ainsi que le colorant. Attendre que cette préparation refroidisse pour la verser sur la crème à la violette, laisser prendre au frais.