

Les Fraises Label Rouge : de retour avec le printemps !



DANS LE LOT-ET-GARONNE, **PREMIER DÉPARTEMENT PRODUCTEUR DE FRAISES EN FRANCE**, ON ATTEND AVEC ENTHOUSIASME L'ARRIVÉE DES PROCHAINES FRAISES LABEL ROUGE. CES DERNIÈRES VONT BIENTÔT FAIRE LEUR APPARITION ET SE GLISSER DANS NOS ASSIETTES POUR UN MOMENT DE PARTAGE ET D'INSOUCIANCE DÉLICIEUSE.



LE LABEL ROUGE, C'EST QUOI ?

C'est LE gage de qualité supérieure sur les produits agroalimentaires en France !

L'Association Interprofessionnelle de la Fraise du Lot-et-Garonne est la première

à l'obtenir pour ses 3 variétés de fraises : la Gariguette, la Ciflorette et la Charlotte.

Sur les 200 producteurs de fraises du département (soit 20% de la production nationale), ils sont 40 à cultiver ces fraises en Label Rouge avec passion et rigueur. Ils suivent à chaque étape de la production à la commercialisation un cahier des charges très strict, garant d'un travail méticuleux et d'une qualité supérieure.

On découvre ainsi chaque année au mois de mars sur les étals des fraises cueillies à maturité, aux formes régulières, pour un taux de sucre optimal et un arôme inimitable. La **Gariguette**, grande préférée des français, ouvre les festivités en mars suivie par la **Ciflorette** et sa douceur caractéristique au mois d'avril, suivie par la **Charlotte** avec son délicieux goût de fraise des bois jusqu'à l'automne. Les trois belles rouges sont à retrouver jusqu'en juin sur les marchés, chez les primeurs et en grandes surfaces.

Pour tout savoir sur le Label Rouge, direction le site

www.fraiselabelrouge.fr rubrique **Au Top de la Qualité**



LES FRAISES LABEL ROUGE, ON NE PEUT PAS Y RÉSISTER...

C'est la garantie d'un produit français de qualité supérieure

C'est bon pour la santé : elles permettent de faire le plein de vitamines

C'est tout le savoir-faire de producteurs locaux

C'est une source inépuisable d'inspiration et de délice

Ce sont 3 variétés pour tous les goûts et les envies



Pour tout savoir sur les variétés et les bienfaits des Fraises Label Rouge,

rendez-vous sur le site www.fraiselabelrouge.fr rubrique **Elles sont à croquer**



Fondante, gourmande et colorée, la fraise Label Rouge est le fruit incontournable pour les recettes.



LA RECETTE PRINTEMPS

TRANSPARENCE DE FRAISES LABEL ROUGE, POIVRES RARES ET VODKA

Par Véronique Melloul du restaurant Au Bord de la Source



Tube transparent

- 225 g de fondant blanc
- 150 g de glucose



Préparation

Cuire le fondant et le glucose à 155°C. Verser sur un papier cuisson et laisser refroidir. Casser le sucre obtenu et le mixer au robot, saupoudrer un papier cuisson. Cuire au four 2 à 3 minutes à 200°C, afin de faire fondre la poudre, sortir du four puis tailler légèrement les extrémités afin de lui donner la forme voulue. Rouler cette transparence de sucre en forme de cylindre d'un diamètre de 5 cm et haut de 9 cm.

Mousse fraise basilic

- 250 g de pulpe de fraise Label Rouge
- 2,5 jaune d'œufs
- 50 g de sucre
- 25 g de poudre de crème
- 1,5 g de feuille de gélatine
- 150 g de crème fouettée
- 10 feuilles de basilics

Réaliser comme une crème pâtissière avec la pulpe. Tremper et égoutter la gélatine puis l'ajouter à la crème de fraise Label Rouge. Laisser refroidir à 40°C et ajouter la crème fouettée.

Sorbet main de bouddha basilic

- 25 cl de jus de citron
- 30 g de main de bouddha
- 1 botte de basilic
- 50 cl d'eau
- 200 g de sucre semoule
- 20 g de sucre inverti (trimoline)
- 5 g de stabilisateur

Ciseler le basilic et prendre le zeste de la main de bouddha. Faire bouillir l'eau, le sucre, le sucre inverti (trimoline) et le stabilisateur. Ajouter le basilic et jus de citron. Laisser infuser et passer au chinois. Remplir un sac sous vide (paco) et laisser reposer jusqu'à ce que ce soit dur.

Air de vodka

- 100 g de sirop 15°B
- 5 cl vodka lécithine de soja

Mélanger la vodka, le sirop, la lécithine et mixer le tout jusqu'à l'obtention d'une mousse légère.

Gelé de fraise vodka, poivre cubé

- 200 g de fraises Label Rouge
- 2,5 g de d'agar agar
- 80 g de sucre
- 5 cl de vodka
- 5 g de poivre

Laver, couper les fraises Label Rouge, les mettre sous vide avec la vodka, le poivre et le sucre, cuire à la vapeur pendant 45 minutes à 90°C. Filtrer le jus et réserver un tiers pour la finition. Coller les deux autres tiers à l'agar. Sur la base de 2 g au quart de litre. Étaler sur une épaisseur de 1 cm, réserver au frais. Tailler des disques de 5 cm.

Tartare de fraises

- 60 g de fraises Label Rouge
- 15 g de sucre semoule
- Poivre
- pamplemousse

Laver, équeuter les fraises Label Rouge, les couper en petit dés, ajouter le sucre et le poivre concassé.

NOUVEAU SITE INTERNET

www.fraiselabelrouge.fr



LOT-ET-GARONNE
Le Département Cœur du Sud-Ouest