

# Les Fraises Label Rouge, qui peut y résister ?

FRUIT PRÉFÉRÉ DES FRANÇAIS\*, LA FRAISE EST ENCORE MEILLEURE QUAND ELLE ARBORE LE **LABEL ROUGE** SUR SA BARQUETTE. **D'ORIGINE LOT-ET-GARONNE** ET DISPONIBLE **DÈS LA FIN DU MOIS DE MARS**, C'EST UN PETIT RAYON DE SOLEIL QUI S'INSTALLE SUR LES ÉTALS ET EN GRANDES SURFACES. A DÉGUSTER NATURE OU À GLISSER DANS UNE RECETTE, ON NE RÉSISTE PAS À SON DÉLICIEUX GOÛT SUCRÉ ! CETTE ANNÉE, C'EST LE CHEF ÉTOILÉ **VIVIEN DURAND** QUI LIVRE SES IDÉES RECETTES GOURMANDES POUR MAGNIFIER LES BELLES ROUGES.



**3 variétés** sont éligibles au Label Rouge et couvrent l'ensemble de la saison : la **Gariguette** acidulée et la **Ciflorette** sucrée se dégustent de mars à juin, la **Charlotte** parfumée se retrouve quant à elle d'avril à octobre. Fondantes, aromatiques et juteuses, elles font le bonheur des petits et grands !



En **2009** le Label Rouge est obtenu **après 7 années de travail** pour reconnaître la qualité supérieure des fraises récoltées. Un **cahier des charges strict** est mis en place : récolte à maturité optimale, respect de l'environnement, taux de sucre minimum et aspect esthétique typique de la variété. Tous les ans cette qualité supérieure tant gustative qu'esthétique est contrôlée par des **analyses sensorielles**.



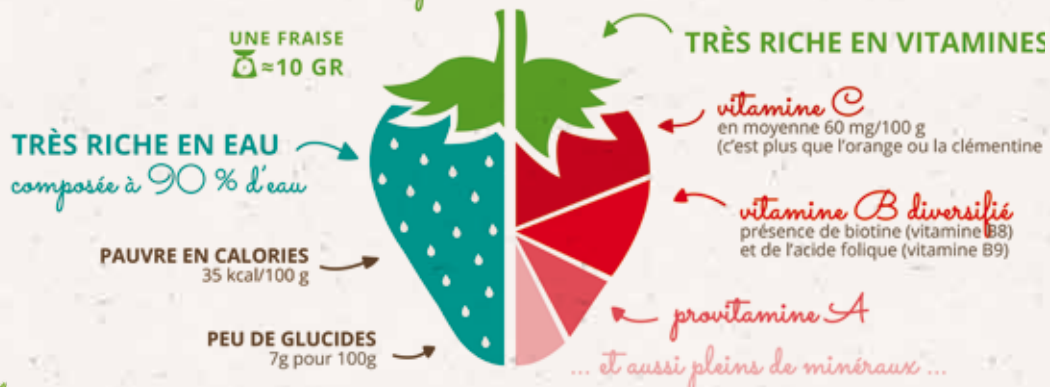
**50 producteurs** basés en Lot-et-Garonne cultivent la Fraise Label Rouge et sont fiers de faire partager leur passion du terroir aux consommateurs par le biais de ce signe officiel qui reconnaît la **qualité supérieure** de leur récolte. **Premier département producteur** de fraises en France, le Lot-et-Garonne compte au total plus de 200 producteurs de fraises, soit **25% de la production nationale**.



Plus de **9 vitamines** dans ce petit fruit du printemps (en moyenne 60mg/100g de Vitamine C, soit **plus que dans l'orange ou la clémentine**) qui est un véritable concentré d'énergie et très peu calorique (35kcal/100g), également riche en minéraux (potassium, phosphore, calcium, magnésium...). **Healthy et gourmand... on ne résiste pas !**

## NUTRITION & BIENFAITS

Le plein de vitamines !





## UNE NOUVELLE COLLABORATION GOURMANDE !

**Vivien Durand**, Chef étoilé du restaurant *Le Prince Noir* à Lormont (33), signe une nouvelle recette toute en légèreté et créativité pour la Fraise Label Rouge. Il revisite l'incontournable Paris-Brest aux couleurs du Lot-et-Garonne avec des Gariguettes Label Rouge acidulées et savoureuses !

### LE CRAQUANT PARIS-AGEN AUX FRAISES GARIGUETTE LABEL ROUGE



#### Ingredients

(Pour 4 personnes)

##### Pour la pâte à choux :

- 150 g de lait
- 150 g d'eau
- 112 g de beurre
- 5 g de sucre
- 5 g de sel
- 193 g de farine
- 6 œufs



#### Préparation

- Mettre dans une casserole l'eau, le lait, le beurre (coupé en petit dés), le sucre et le sel. Faire bouillir l'ensemble.
- Hors du feu, ajouter la farine (il ne doit pas y avoir de grumeaux)
- Remettre sur le feu (réalisation d'une panade). Laisser dessécher l'appareil quelques instants à feu moyen. Lorsque celui-ci adhère légèrement dans le fond de la casserole, couper le feu.
- Débarrasser dans un cul de poule et ajouter les œufs un à un
- La pâte à choux doit former une pointe au bout de votre spatule
- Si celle-ci est trop dense, ajoutez des œufs supplémentaires. Cela voudra dire que vous avez trop desséché votre appareil.
- Pocher des boules à l'aide d'une poche à douille.
- Cuire au four sec (sans ventilation) à 180°C entre 13 et 25 minutes

##### Pour la crème vanille mascarpone :

- 150g de crème liquide (35% de matière grasse idéalement)
  - 12 g de sucre semoule
  - ½ gousse de vanille
  - 60 g de mascarpone

##### Pour le dressage :

- 125 g de fraises Gariguettes Label Rouge
- Monter la crème, le mascarpone, le sucre et la vanille grattée à l'aide d'un batteur
- Mettre en poche et réserver pour l'utiliser au moment du dressage