

À la découverte des fraises françaises et des Chefs qui les subliment Étape 1 : la Sologne

Chaque mois, l'AOPn Fraises de France - qui rassemble près de 400 producteurs de fraises en France - présente un territoire où le fruit préféré des français est l'un des produits les plus emblématiques. À chaque région son climat, sa manière de produire, son histoire et donc... sa variété de fraises ! Pour cette première étape, l'AOPn Fraises de France s'arrête en Sologne où le Chef local, Didier Doreau, a concocté une recette inédite pour sublimer et consommer (sans modération) la fameuse Gariguette.

La Sologne : 5ème bassin de production de fraises françaises

La Sologne est un bassin de production majeur de fraises françaises. La culture de plein champ y côtoie la culture hors-sol, pour un total de 3 500 tonnes de fraises produites chaque année sur le territoire. L'atout de la région est incontestablement son climat tempéré, idéal pour la culture de fraises car les variations de températures ne sont normalement pas trop importantes. Deux variétés de fraises sont majoritairement cultivées sur le territoire solognot : la gariguette ouvre le bal dès le mois de mars et jusqu'en juillet, suivie de la fraise ronde qui s'invite sur les étals à partir d'avril et prolonge la fête jusqu'en novembre.

La Tarte aux Gariguettes du Chef solognot Didier Doreau

Didier Doreau, chef de l'établissement *Rendez-vous des Gourmets* à Bracieux (41) livre sa recette gourmande de Tarte aux Gariguettes de Sologne.

Préparation : 40 min. Pour 4 personnes



Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- Pour le coulis de fraises :**
- 250 g de gariguettes
- Pour la crème mousseline :**
- 25 cl de lait entier
- 2 jaunes d'oeufs
- 70 g de sucre
- 25 g de fécule de maïs tamisée
- 2x55 g de beurre (à température ambiante)
- 1 gousse de vanille



Les étapes à suivre

- 1.** Cuire la pâte feuilletée entre deux plaques, puis réserver.
- 2.** Réaliser la crème mousseline en commençant par chauffer, sans faire bouillir, le lait avec la gousse de vanille. Éteindre puis laisser infuser une dizaine de minutes.
- 3.** Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre et ajouter la fécule de maïs en mélangeant bien.
- 4.** Faire bouillir le lait puis le verser sur les jaunes d'œufs en deux fois. Bien mélanger.
- 5.** Remettre le mélange dans la casserole puis chauffer sur feu moyen pour faire épaissir sans cesser de mélanger. Retirer du feu à la consistance désirée.
- 6.** Hors du feu, ajouter 55 grammes de beurre et mélanger. Laisser refroidir la crème.
- 7.** Batta les 55 grammes de beurre restant pour le rendre crémeux puis l'incorporer à la crème à température ambiante. Fouetter pendant quelques minutes pour que la crème monte.
- 8.** Détailler le feuilletage à votre convenance.
- 9.** Dresser la crème mousseline sur la pâte et y déposer harmonieusement les fraises coupées en deux.
- 10.** Décorer avec le reste de la crème mousseline, des fraises et quelques feuilles de menthe.

Tout un monde de recettes avec l'AOPn Fraises de France

Que l'on préfère le goût acidulé de la Gariguette, l'arôme sucré de la Ciflorette, le côté gourmand de la Charlotte ou encore la chair ferme des fraises rondes, la fraise française se déguste de 1001 manières !

L'AOPn Fraises de France propose une multitude de recettes inventives et savoureuses. En entrée, en plat, en dessert, en boisson ou en confiture, la fraise n'en finira pas de surprendre ! Pour encore plus de recettes, RDV sur le site Internet de l'AOPn Fraises de France : www.fraisesdefrance.fr

À propos de l'AOPn Fraises de France

Les producteurs de l'AOPn Fraises de France (Association d'Organisations de Producteurs nationale) se sont regroupés en 2008 pour développer et pérenniser la production de fraises françaises. Les adhérents et producteurs de l'AOPn Fraises de France cultivent avec passion et exigence des variétés de qualité et qui ont du goût. Acheter des fraises de France, c'est la promesse de vivre de délicieux instants.

Quelques chiffres :

- 400 producteurs et 35 adhérents à l'AOPn Fraises de France
- Plus de 27 000 tonnes produites en 2021 par les adhérents de l'AOPn Fraises de France
- Soit 45% de la production de fraises française

CONTACTS PRESSE

Pour toute demande de visuels, interviews ou informations complémentaires :

Charline KOHLER / 05.32.11.07.32 / charlinek@oxygen-rp.com

Juliette VIENOT / 05.32.11.07.36 / juliette.v@oxygen-rp.com
