



À la découverte des fraises françaises et des Chefs qui les subliment Étape 3 : le Lot-et-Garonne

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 troisième étape, l'AOPn Fraises de France joue à domicile, dans le Lot-et-Garonne, où le chef étoilé moiracais Benjamin Toursel présente une recette élaborée pour sublimer l'une des nombreuses variétés de fraises produites dans le département : la Gariguette.

Le Lot-et-Garonne, champion de France de la production de fraises

Le Lot-et-Garonne est le plus grand bassin de production de fraises en France. Ainsi, chaque année, 17.000 tonnes de fraises françaises sont produites sur son sol. Son ensoleillement, sa terre fertile et son climat permettent à ce territoire agricole de produire un éventail de variétés de fraises françaises : Gariguette, Ciflorette, Mara des bois, Charlotte... Cette diversité permet aux producteurs lot-et-garonnais de proposer au public des fraises de qualité, de mars à novembre.

Fraises de pays, câpres, crème mousseuse au thym citron, eau de végétation par le chef étoilé Benjamin Toursel

Benjamin Toursel, chef étoilé du *Prieuré de Moirax* à Moirax (47) livre sa recette gourmande à base de fraises du Lot-et-Garonne.

Pour 4 personnes - Préparation : 40 min. - Ingrédients

Pour l'eau de végétation

- 600 g de fraise plus 300g
- 200 g de vinaigre de fraise
- 75 g de sucre
- ½ gousse de vanille
- 60 g de jus de citron

Pour la crème mousseuse

- 200 g de chocolat blanc
- 150 g de crème chaude
- 300 g de crème froide
- 100 g de thym citron
- 1 zeste de citron jaune

Pour la meringue

- 60 g de blanc d'oeufs
- 50 g de blancs déshydratés
- 150 g de sucre
- 100 g de jus de fraise
- 100 g de câpres

Étape 1 : Préparer la crème mousseuse (la veille)

1. Faire fondre le chocolat au bain marie.
2. Faire bouillir les 150 g de crème avec le thym et le zeste. Laisser infuser 15 mn puis verser sur le chocolat blanc.
3. Foisonner à l'aide d'un mixeur plongeur. Ajouter la crème froide et foisonner de nouveau laisser reposer une nuit.
4. Le lendemain, monter la ganache au fouet et obtenir un mélange mousseux.



CONTACTS PRESSE

Charline KOHLER / 05.32.11.07.32 / charlinek@oxygen-rp.com
Juliette VIENOT / 05.32.11.07.36 / juliette.v@oxygen-rp.com



Étape 2 : L'eau de végétation

1. Couper les fraises en 4.
2. Réunir 600g de fraises et tous les ingrédients dans une casserole, porter à ébullition et laisser cuire 20mn.
3. Refroidir et passer à l'étamine sans presser.
4. Récupérer les fraises et réserver le jus à part.
5. Hacher les fraises et mélanger les avec 300 g de fraises fraîches coupées en brunoise. Obtenir une compote.

Étape 3 : Préparer la meringue

1. Porter le sucre et le jus de fraises à 120°, commencer à monter les blancs et verser le sirop dessus petit à petit.
2. Couler dans un moule graissé assez épais et mettre au four à 50° toute une nuit.
3. Blanchir les câpres et les réserver dans un sirop (100g d'eau pour 50 g de sucre et 20 g de jus de citron)

Étape 4 : Le jour même

1. Dans le fond d'une assiette creuse, disposer un peu de compote de fraises.
2. Poser dessus une belle quenelle de ganache au thym citron ajouter l'eau de végétation de fraises, quelques câpres et un filet d'huile d'olive.
3. Couper une tranche de meringue à l'aide d'un couteau scie.
4. Décorer de quelques feuilles piquantes (capucine, roquette, wasabina...)
5. Déguster.

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

Charline KOHLER / 05.32.11.07.32 / charlinek@oxygen-rp.com
Juliette VIENOT / 05.32.11.07.36 / juliette.v@oxygen-rp.com