

À la découverte des fraises françaises et des Chefs qui les subliment Étape 5 : l'Auvergne

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 cinquième étape, l'AOPn Fraises de France s'arrête en Auvergne-Rhône-Alpes où le Chef 3 étoiles Régis Marcon dévoile une recette inédite pour sublimer et consommer (sans modération) la célèbre fraise ronde française.

L'Auvergne Rhône-Alpes : 5^{ème} bassin de production de fraises françaises

Territoire historique en matière de culture de fruits rouges, l'Auvergne Rhône-Alpes est devenu au fil des siècles un important bassin de production de fraises françaises. Avec plus de 2500 tonnes de fraises produites chaque année, la région profite d'un climat « montagnard » mêlant la fraîcheur et l'ensoleillement des montagnes pour sublimer le fruit préféré des français. Dès le mois de mars, les gourmands peuvent succomber à l'élégante Gariguette et continuer le plaisir jusqu'au mois de novembre en savourant les autres variétés phares de la région telles que les fraises rondes.



Le Baba Fraise Estragon du Chef 3 étoiles Régis Marcon

Régis Marcon, chef 3 étoiles du *Restaurant Régis et Jacques Marcon* à Saint-Bonnet-Le-Froid (43), dévoile sa recette sophistiquée de Baba aux fraises des Hauts-de-Velay et estragon.

Ingédients

Baba

- 72 g de farine T5
- 25 g de beurre
- 1 g de sel
- 5 g de miel
- 2,5 g de levure
- 90g d'œufs

Sirop de baba

- 36 cl d'eau
- 110 g de sucre
- 1 P de zeste d'orange
- 1,5 P de zeste de citron
- 1 filet de jus de citron
- 25g de jus de passion

Crèmeux d'estrason

- 40 g de crème
- 14 g de sucre
- 11 g de jaune d'œuf
- 0,5 g de feuille de gélatine
- 55 g de mascarpone
- 5 g d'estrason

Sorbet de fraise

- 360 g de purée de fraises
- 45 g d'eau
- 50 g de glucose atomisé
- 72 g de sucre
- 1,1 g de stabilisateur 64S

Gel fraise

- 120 g de pulpe de fraises
- 20 g de sucre
- 1,2 g d'agar

Tuile de fraise

- 60 g de purée de fraises
- 60 g d'eau
- 12 g sucre
- 1,5 g d'agar
- 20 g de maltodextrine

Décoration

- Quelques fraises
- Quelques pousses d'estrason



Les étapes à suivre



- Le Baba -

1. Sabler la farine, le beurre, le sel, la levure ainsi que le miel. Ajouter petit à petit les œufs à petite vitesse au batteur. Temps de pousses : 30 minutes à température ambiante dans la cuve.

2. Pocher les tubes puis laisser pousser 20 minutes. Temps de cuisson : 28 minutes à 160°C.

- Le Sirop du Baba -

1. Mélanger tous les ingrédients, faire bouillir, verser sur les babas.

- Le Crèmeux d'estragon -

1. Mettre à tremper les feuilles de gélatine. Chauffer la crème, ajouter l'estragon, laisser infuser 10 minutes.

2. Chinoiser. Verser sur le sucre et les jaunes.

3. Cuire comme une anglaise. Ajouter la gélatine.

4. Refroidir rapidement à 40°C. Au robot de cuisine, mixer l'appareil avec le mascarpone.

- Le Sorbet de fraise -

1. Réaliser le mix à sorbet, faire refroidir. Ajouter à la purée de fraise et mixer.

2. Laissez maturer idéalement 24h avant de couler en moule à Paco.

- Gel de fraise -

1. Faire bouillir la pulpe avec le sucre et l'agar 1 minute. Laisser refroidir et mixer.

2. Passer au chinois et mettre en pipette.

- Tuile de fraise -

1. Faire bouillir la purée, l'eau, l'agar et le sucre. Laisser refroidir.

2. Mixer le gel au robot de cuisine. Ajouter le maltodextrine.

2. Cuire 2h à 82°C.

- Le Dressage -

1. Dans une assiette ronde, déposer le baba à droite de l'assiette.

2. Réaliser trois points de crèmeux à gauche du baba, ainsi qu'un « boudin » bien régulier sur le baba cylindrique.

3. Réaliser des points de gel fraise de différentes tailles. Faire une quenelle de sorbet fraise, que vous viendrez disposer contre le baba.

4. Terminer en ajoutant des pousses d'estragon ainsi que les tuiles fraises aux deux extrémités du cylindre.



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

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