

## ***À la découverte des fraises françaises et des Chefs qui les subliment Étape 4 : les Bouches-du-Rhône***

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 quatrième étape, l'AOPn Fraises de France s'arrête dans les Bouches-du-Rhône où la Cheffe locale, Marion Bianchini, a concocté une recette inédite pour sublimer et consommer (sans modération) la fraise ronde française.

### ***Les Bouches-du-Rhône : 2<sup>ème</sup> bassin de production de fraises françaises***

Le département des Bouches-du-Rhône représente un territoire historique pour la culture des fraises françaises. Celles-ci y seraient en effet cultivées depuis le XVI<sup>ème</sup> siècle. Aujourd'hui, 11 000 tonnes de fraises y sont produites chaque année, ce qui en fait un des bassins de production les plus importants de l'Hexagone. L'atout de cette région : le climat méditerranéen qui permet un ensoleillement propice à la culture de fraises. Deux variétés sont majoritairement cultivées dans les Bouches-du-Rhône : la Gariguette, qui ouvre le bal dès le mois de mars et ce jusqu'en juillet et la fraise ronde, qui entre dans la danse à partir d'avril et prolonge la fête jusqu'en novembre.

### ***La Fraise basilic de la Cheffe Marion Bianchini***



Marion Bianchini, chef de pâtisserie à l'hôtel *L'Arlatan* à Arles (13) livre une recette gourmande autour de la fraise et du basilic.

***Ingédients - Cuisson : 30 min. - Pour 8 personnes***

#### **Marmelade de fraise**

- 500 g de brunoise de fraise
- 50 g de sucre
- 6 g de pectine NH
- 5 g de feuilles de basilic ciselées

#### **Sablé reconstitué**

- 100 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 100 g de poudre d'amande
- ¼ pièce de zestes de citron vert
- ¼ pièce de zestes d'orange
- 25 g de beurre fondu
- 1 g de fleur de sel



#### **Coulis de fraise**

- 330 g de fraise
- 33 g de sucre
- 1,5 g de pectine NH

#### **Crème prise vanille**

- 225 g de crème liquide
- 38 g de sucre semoule
- 54 g de jaune d'oeuf
- 1,2 feuilles de gélatine
- 0,5 gousse de vanille

#### **Tuile de fraise**

- 15 g de farine
- 2,5 g de sucre
- 38 g d'huile de pépin de raisin
- 125 g d'eau

#### **Syphon basilic**

- 240 g d'eau
- 40 g de sucre semoule
- 105 g de crème liquide
- 3 feuilles de gélatine
- 1,5 g d'agar agar
- 49,8 g de feuilles de basilic

### ***Les étapes à suivre***

#### ***1. La marmelade de fraise***

Tailler les fraises en brunoise, cuire à feu doux avec le sucre (garder 2 cuillères à soupe pour mélanger à la pectine) à consistance souhaitée. Ajouter la pectine, redonner une ébullition. Ajouter le basilic ciselé très finement, débarrasser.

#### ***2. Le sablé reconstitué***

Réaliser un crumble avec le beurre pommade, le sucre, la farine et la poudre d'amande. Émietter sur des plaques de cuisson, cuire à 170°C. Refroidir, mélanger à la feuille au batteur, en versant le beurre fondu, la fleur de sel et les zestes.

#### ***3. Le coulis de fraise***

Cuire les fraises avec le sucre jusqu'à consistance souhaitée. Ajouter la pectine mélangée à une petite partie du sucre. Bouillir, mixer, réserver au frais.

#### ***4. La crème pris vanille***

Réaliser une crème anglaise, ajouter la gélatine, mouler à la forme souhaitée, réserver au frais.

#### ***5. Le syphon basilic***

Bouillir l'eau et le sucre. Mixer la crème liquide et l'agar agar, l'ajouter dans l'eau, redonner une ébullition. Baisser la plaque à 2, ajouter le basilic, laisser infuser 10 minutes. Ajouter la gélatine ramollie, passer au chinois, refroidir. Mettre en syphon.

#### ***6. Le dressage***

Placer le crémeux vanille délicatement dans l'assiette souhaitée. Déposer une cuillère de marmelade de fraise au centre, puis couper de fraises fraîches en quartier et les disposer en rosace autour de la marmelade. Parsemer de crumble le dessert et l'assiette. Faire un dôme de syphon basilic, et finir par un morceau de tuile. Servir le coulis dans une petite saucière.

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

Que l'on préfère le goût acidulé de la Gariguettes, 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](http://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](mailto:charlinek@oxygen-rp.com)  
Juliette VIENOT / 05.32.11.07.36 / [juliette.v@oxygen-rp.com](mailto:juliette.v@oxygen-rp.com)