



En juin, les fraises de **Lorraine Mange** sont dans vos desserts



LA FRAISE

La fraise est un faux fruit : au sens botanique du terme, les « vrais » fruits sont en fait les akènes, ces petits grains secs disposés régulièrement dans des alvéoles plus ou moins profondes sur la fraise, de couleur verte à brune.

Parmi les variétés produites à Gollion :

- > La Cléry, de belle taille, est juteuse, croquante et vous fera retrouver le vrai goût de fraise. La Cléry se prête aussi bien à la pâtisserie qu'aux glaces et aux coulis, mais c'est avalée toute seule qu'elle est la plus délicieuse !
- > La Mara des bois est à la fraise ce que Rolls Royce est à l'automobile, un must ! Sa texture délicate, son odeur fruitée et sa saveur rappelant la fraise des bois, en ont fait LA fraise des gastronomes qui ne jurent souvent plus que par elle.

Lorraine Mange, en véritable passionnée, propose son propre vin de fraise que l'on apprécie particulièrement avec un dessert au chocolat noir.

Tout sur la fraise sur le site www.lafraise.ch



Lorraine Mange

Domaine de Barutel – Gollion, VD
Production éco responsable



LA CLÉRY

De belle taille, juteuse et croquante, la Cléry vous fera retrouver le vrai goût de la fraise.



LA MARA DES BOIS

Elle est à la fraise ce que la Rolls Royce est à l'automobile, un must ! Son parfum rappelle la fraise des bois.



PLANTATION

Mara des bois : février
Cléry, Darselect : mars - avril



RÉCOLTE

Mara des bois : mai - octobre
Cléry, Darselect : mai - juin



leguriviera-groupe.ch

À croquer chez soi, la recette

CONFIT DE FRAISES MARA DES BOIS, DOUCEUR DE RIZ À L'AMANDE

PAR JONATHAN COTTIER, PÂTISSIER À L'OMS



INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

CONFIT DE FRAISES ET COULIS DE FRAISES

- 500 g** fraises
- 100 g** sucre
- 2** citrons
- 1/2 cc** agar-agar

RIZ AU LAIT D'AMANDE

- 60 g** riz à risotto
- 400 ml** lait d'amande
- 25 g** sirop d'érable
- 1** gousse de vanille ouverte et grattée

DÉCORATION

- 20 g** amandes
- 100 g** coulis de fraise



PRÉPARATION

- > Nettoyer les fraises, les équeuter et les couper en deux.
- > Mettre les fraises dans une casserole, avec le jus, le zeste des citrons, le sucre et l'agar-agar.
- > Laisser cuire à ébullition 3 à 4 minutes, débarrasser dans un récipient et réserver au frigo.
- > Rassembler tous les ingrédients du riz au lait en casserole.
- > Mettre à cuire jusqu'à épaississement, vérifier la cuisson. Le riz doit être tendre.
- > Débarrasser dans un récipient et réserver au frigo.
- > Récupérer 100 g de confit de fraises, mixer et ajouter un peu d'eau pour avoir la consistance d'un coulis.

MONTAGE

- > Répartir le confit et le riz dans les verrines.
- > Décorer avec le coulis et quelques amandes concassées.

MATÉRIEL

- > Casserole, spatule, mixeur, couteau