



LA FRAISE DU PÉRIGORD IGP



**Diversité de goûts
et de saveurs à travers**

la Fraise du Périgord IGP



Possession du **label européen IGP** Consommation :
avril à octobre

(Indication Géographie Protégée)

depuis 2004



Cultivée en pleine terre Authenticité locale
dans le **Périgord** (40 producteurs locaux)

Cultivée en pleine terre au cœur de la **Dordogne** dans un territoire de **prédilection**, la Fraise du Périgord IGP fait son grand retour !

Il s'agit de la première fraise européenne à détenir l'**Indication Géographique Protégée (IGP)**, grâce à la particularité de son terroir : sa bonne exposition au soleil, son ouverture sur l'océan et ses sols légers riches en humus. Elle est **récoltée à maturité** à même le sol par des fraiculteurs passionnés.

On ne peut pas la louper avec sa couleur rouge brillant, sa collerette et son pédoncule bien vert. Sans oublier de mentionner son **goût sucré**, son **odeur parfumée** et sa **texture fondante** qui réveillent nos papilles.



Qu'est-ce qu'une IGP ?

L'IGP (Indication Géographique Protégée) certifie un **ancrage territorial** du produit pour lequel au moins une des étapes de production, de transformation ou d'élaboration a lieu dans l'**aire géographique d'origine**.

COOKIES AUX FRAISES DU PÉRIGORD IGP



Pour 4 personnes



Temps de préparation :
15 minutes



Temps de cuisson :
15 minutes

Ingrédients :

- 120g de Fraises du Périgord IGP
(choisissez des fraises bien fermes)
- 120g de beurre mou
- 90g de sucre en poudre
- 60g de sucre de canne en poudre
- 300g de farine
- 1 cuil. à café de levure chimique
- 1 œuf
- 1 cuil. à soupe d'extrait de vanille
- 1/4 de cuil. à café de sel fin

Instructions :

1. Retirer la collerette verte des fraises puis coupez-les en petits cubes.
2. Coupez le beurre en cubes.
3. Préchauffez votre four à 180°C.
4. Fouettez dans la cuve d'un batteur le beurre et les deux sucres jusqu'à ce que le tout blanchisse.
5. Ajoutez l'œuf et incorporez-le.
6. Tamisez ensemble la farine et la levure. Ajoutez-les dans la cuve du batteur ainsi que le sel et l'extrait de vanille et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène, n'insistez pas trop.
7. Ajoutez les fraises et incorporez-les délicatement à l'aide d'une spatule.
8. Séparez la pâte en parts d'environ 50g. Roulez-les en boules puis aplatissez-les légèrement entre vos paumes.
9. Déposez les cookies sur une plaque couverte de papier sulfurisé.
10. Enfournez une quinzaine de minutes.

