

LA FRAISE DU PÉRIGORD FÊTE SES 20 ANS D'IGP !

La fraise du Périgord IGP, fruit rouge rayonnant d'un parfum subtil, célèbre cette année ses 20 ans de production labellisée IGP (Indication Géographique Protégée).

C'est le moment de (re)découvrir ce joyau gastronomique français dont l'authenticité et l'excellence vous feront rougir de plaisir.

La Fraise du Périgord, un savoir-faire plus que centenaire

Depuis bien plus d'un siècle, la Fraise du Périgord incarne un savoir-faire unique transmis de génération en génération. Cultivée en Dordogne par des fraisculteurs spécialistes dont le métier se veut exigeant, elle est un fruit à caractère régionaliste.

Poussant au cœur du Périgord, ces fraises sont un authentique produit du terroir français. D'ailleurs, elles sont cueillies avec soin et précaution car c'est un fruit fragile et délicat, et qui doit être consommé rapidement après sa récolte.

On mentionnera aussi que la Fraise du Périgord IGP bénéficie d'une production longue de 6 mois avec ses différentes variétés qui satisfait ainsi, dès le printemps jusqu'à fin octobre, les plus gourmands d'entre nous.

Un anniversaire particulier...

Avec la Fraise du Périgord, vous êtes assurés d'un fruit de qualité certifiée IGP (Indication Géographique Protégée) depuis 2004. C'est donc un anniversaire exceptionnel pour cette nouvelle saison qui fête les 20 ans d'IGP. On soulignera également que la Fraise du Périgord a été la première fraise en Europe à obtenir cette IGP. Ce label européen garantit l'origine et le savoir-faire Périgordin et lui concède l'assurance d'un fruit authentique parfaitement équilibré.

Un fruit singulier au goût exceptionnel

La Fraise du Périgord IGP, selon ses variétés (*Gariguette*, *Mara des bois*, *Charlotte*, ...) peut être allongée ou ronde, assez grosse ou bien petite, acidulée ou très parfumée. Il y en a pour tous les goûts !

Avec son allure d'un rouge étincelant et couronnée de sa collerette verte, il faut savoir que le goût du fruit de cette fraise est issu de ses petits grains dorés en surface. C'est de là que provient son juste équilibre entre sucre et acidité pour en faire une fraise des plus agréables en bouche.

Vedette régionale et surtout fierté locale, elle est d'ailleurs célébrée et brille, chaque année, durant une journée festive dans le village de Vergt en Dordogne. Retenez la date du 19 mai 2024 pour déguster la célèbre tarte aux fraises géante qui sera confectionnée pour l'occasion !



Pour plus d'informations :

www.perigordattitude.com/la-fraise-du-perigord



La Nouvelle-Aquitaine et l'Europe agissent ensemble pour votre territoire



Avec l'arrivée du printemps, c'est le moment de se faire plaisir sans culpabiliser !

Retrouvez notre recette rapide, simple et savoureuse de BARRES AUX FRAISES DU PÉRIGORD IGP



Pour 10 à 12 parts
Ustensile : Moule à barres



Temps de préparation :
20 minutes



Temps de cuisson :
30 minutes

Ingrédients :

- 150 g de Fraises du Périgord IGP et 200g pour servir
- 180 g de flocons d'avoine
- 240 g de farine
- 150 g de beurre fondu
- 150 g de sucre en poudre et 1 cuil. à café
- 1 cuil. à café de jus de citron vert
- 1 cuil. à café de maïzena
- 1 cuil. à soupe de lait
- Quelques gouttes d'extrait de vanille
- 45g de sucre glace

Instructions :

1. Mélangez dans un saladier les flocons d'avoine, la farine et les 150 g de sucre en poudre. Ajoutez le beurre et mélangez jusqu'à ce que le beurre soit absorbé. Réservez 45 g de ce mélange.
2. Préchauffez votre four à 180°C.
3. Beurrez les moules à barres et répartissez le contenu du saladier dans les moules. Tassez avec le dos d'une petite cuillère en insistant bien.
4. Coupez les 150g de fraises en petits morceaux et répartissez-les dans les moules.
5. Saupoudrez-y aussi la maïzena puis arrosez avec quelques gouttes de jus de citron et terminez en saupoudrant la cuillère à café de sucre en poudre.
6. Reprenez le mélange réservé pour le répartir par-dessus sans chercher à couvrir complètement les fraises, on doit encore les voir.
7. Enfourez une trentaine de minutes. Laissez refroidir puis démoulez.
8. Mélangez le lait, l'extrait de vanille et le sucre glace. Arrosez-en vos barres avec quelques traits.
9. Vous pouvez alors parsemer un peu de zeste de citron vert et servir avec les 200 g de fraises coupées en deux et éventuellement quelques feuilles de basilic.

