



LES JARDINS DU GIESSEN



FRAISES

Voici l'un des rares fruits cultivés aux Jardins du Giessen : il fait le régal des petits et des grands.

Il convient des les préparer au dernier moment, en évitant de trop les manipuler et de les exposer à la chaleur.

Lavez-les rapidement, sans les faire tremper, et ne les équeuter qu'après, sinon elles perdent de leur saveur et de leurs vitamines, et risquent de se gorger d'eau.

Pour que leur parfum s'exhale mieux, n'oubliez pas de les sortir du réfrigérateur quelque temps avant de les déguster.

Servez-les en dessert : nature, au sucre, à la crème fraîche ou à la chantilly, macérées au vin rouge, au kirsch ou au champagne ! Les fraises entrent aussi dans la composition de salades de fruits, de pâtisseries (tarte, charlotte...) et de confitures.

GLACE AU YAOURT ET AUX FRUITS ROUGES

- Ingrédients :
- 200 g fraises
 - 1 yaourt à 0%
 - 2 à 3 cuillères à soupe sucre

Mixer les fruits, le yaourt et le sucre au robot. Mettre en sorbetière ou verser cette préparation dans un récipient hermétique (plastique ou autre) au congélateur. Remuer toutes les 20 min, pour éviter la formation de cristaux.

Servir, décoré d'une feuille de menthe et de fruits frais.

GLACE À LA FRAISE

- Ingrédients :
- 1/2 litre de lait,
 - 1/2 gousse de vanille,
 - 3 jaunes d'œufs,
 - 50 g de sucre,
 - 500 g de fraises,
 - 150 g de sucre.
 - Pour garnir: fraises à volonté.

Faites bouillir le lait avec la demi-gousse de vanille fendue en deux. Travaillez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils moussent. Versez peu à peu le lait sur ce mélange et faites épaissir sur feu doux sans laisser bouillir.

Retirez du feu dès que la crème nappe la cuillère et laissez refroidir. D'autre part, lavez, égouttez et équeutez les fraises, passez-les au mixeur.

Faites dissoudre le sucre dans cette purée de fraises et mélangez le tout à la crème préparée.

Faites prendre en sorbetière.

Quand la glace est prise, mais encore malléable, transvasez-la dans un moule décoratif (moule en couronne par exemple) et laissez durcir au freezer.

Avant de la servir, mettez-la au réfrigérateur (30 mn environ) pour qu'elle ramollisse un peu.

Démoulez et décorez de fraises entières. Servez sans attendre.



LES JARDINS DU GIESSEN



FRAISES

CHEESECAKE AUX FRAISES

Ingrédients :

Pour la pâte :

- 200 g de biscuits secs (type petit-beurre)
- 110 g de beurre

Pour la garniture :

- 300 g de fraises
- 1 citron
- 400 g de fromage blanc bien égoutté
- 125 g de crème fraîche
- 3 œufs
- 125 g de sucre semoule
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe rases de farine
- 1 moule à manqué à fond amovible de 22 ou 24 cm de diamètre

Allumez le four à thermostat 5 (150°C).

Mixez les gâteaux secs avec le beurre fondu. Tapissez le moule de cette pâte en l'étalant à la main ou fourchette. Enfourez le moule pour 10 mn, puis sortez-le et laissez refroidir.

Râpez le zeste du citron Lavez et équeutez les fraises, gardez-en trois ou quatre pour la décoration. Coupez les autres en deux.

Mixez le fromage avec la crème fraîche, ajoutez le sucre semoule, le sucre vanillé, la farine, les œufs et le zeste de citron. Mixez 30 secondes.

Disposez les fraises sur la pâte dans le moule. Versez dessus la crème au fromage blanc. Enfourez pour 1h10.

Laissez refroidir le gâteau. Démoulez-le et décorez-le avec les fraises réservées.

Ce gâteau se mange très frais.

 Il vaut mieux le préparer la veille.

GÂTEAU GLACÉ

Ingrédients :

- 50 cl de crème fraîche
- 12 petites meringues
- 1 paquet de sucre vanillé
- 250 g de fraises au sirop
- 250 g de fraises ou framboises fraîches

Monter la crème en chantilly avec le sucre vanillé.

Écraser grossièrement les meringues, ainsi que les fruits au sirop.

Les mélanger intimement, en ajoutant 4 cuillères à soupe de sirop.

Mélanger délicatement la crème chantilly aux meringues et fruits.

Mettre le tout dans un moule à savarin et mettre au congélateur au minimum 3 h avant de servir.

Avec les fruits frais restants, en réserver quelques uns pour le décor, et mixer le reste, avec un peu de sirop pour obtenir un coulis.

Au moment de servir, tremper le moule dans de l'eau tiède quelques minutes, afin de faciliter le démoulage.

Pendant ce temps, tiédir une partie du coulis.

Mettre des morceaux de fruits au milieu.

Verser un peu de coulis tiédi sur le gâteau.



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



FRAISES



Recette



Recette