



Soupe de fraise au citron

Ingrédients pour 8 personnes

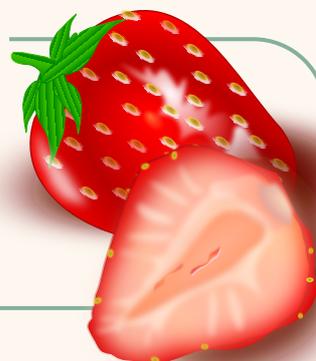
1 kg de Fraises

1 Citron

10 cl de Jus d'Orange

180g de sucre

4 brins de basilic



Matériel nécessaire

1 Saladier

1 Maryse ou cuillère en bois

1 Mixer



Déroulé

1 - Lavez et équeutez les fraises. Coupez-les en deux. Lavez et effeuillez le basilic. Mettez la moitié des fraises et le basilic dans le bol d'un mixer avec le jus du citron et le jus d'orange.

2 - Ajoutez le sucre et 10 cl d'eau puis mixez.

3 - Versez la soupe mixée dans un saladier. Filmez et réfrigérez 30 min.

4 - Ajoutez les morceaux restants de fraises pour décorer ainsi que quelques feuilles de basilic. Servez bien frais accompagné de petites meringues.





Soupe de fraise au citron

Ingrédients pour 8 personnes

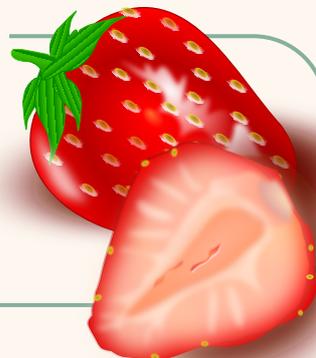
1 kg de Fraises

1 Citron

10 cl de Jus d'Orange

180g de sucre

4 brins de basilic



Matériel nécessaire

1 Saladier

1 Maryse ou cuillère en bois

1 Mixer



Déroulé

1 - Lavez et équeutez les fraises. Coupez-les en deux. Lavez et effeuillez le basilic. Mettez la moitié des fraises et le basilic dans le bol d'un mixer avec le jus du citron et le jus d'orange.

2 - Ajoutez le sucre et 10 cl d'eau puis mixez.

3 - Versez la soupe mixée dans un saladier. Filmez et réfrigérez 30 min.

4 - Ajoutez les morceaux restants de fraises pour décorer ainsi que quelques feuilles de basilic. Servez bien frais accompagné de petites meringues.



Présentation de l'Aliment



FRAISE

La fraise est un petit fruit rouge issu des fraisiers, espèces de plantes herbacées appartenant au genre *Fragaria* (famille des Rosacées, tels que les pommiers, les cerisiers, les rosiers), dont plusieurs variétés sont cultivées. Les maraîchers qui produisent des fraises sont appelés fraisculteurs.



Saison

Selon la variété, la saison de maturation des fraises s'étend de mai à septembre dans l'hémisphère Nord et d'avril à juin en France. Par des techniques de cultures artificialisées de types hors-sol, sous tunnel et chauffée, il est possible de produire des fraises tout au long de l'année. La moitié de la production française vient d'Aquitaine.



Variétés

Il existe plus d'un millier de variétés de fraises. Les plus connues sont : la Gariguette, la *Fragaria ananassa*, la Cigaline, la Ciflorette, la Darselect, la Mara des bois.



Origines & histoire

A la préhistoire, la fraise pousse à l'état sauvage en Amérique et en Asie, ainsi qu'en Europe occidentale. Ce fruit aurait été répandu par les oiseaux qui transportaient la petite baie chargée de ses minuscules graines. Nos ancêtres consommaient déjà ce petit fruit !

En France, la fraise reste à l'état sauvage et ne fait son apparition dans les jardins et potagers qu'au Moyen-Âge.

Cas de la variété « *Fragaria ananassa* » : Au XVIII^{ème} siècle, c'est un espion français Amédée-François Frézier qui découvre au Chili des fraises plus grosses que celles des bois que nous connaissons. Il décida de ramener des plants en France.



Consommation

Les fraises sont consommées le plus souvent entières, nature, avec du sucre, de la crème (fraiche, chantilly), du vin, parfois du citron, du sel, voir du chocolat, En pâtisserie, en crème glacée ou en sorbet, en confiture ou en gelée, en coulis, etc.....

Présentation de l'Aliment



FRAISE

La fraise est un petit fruit rouge issu des fraisiers, espèces de plantes herbacées appartenant au genre *Fragaria* (famille des Rosacées, tels que les pommiers, les cerisiers, les rosiers), dont plusieurs variétés sont cultivées. Les maraîchers qui produisent des fraises sont appelés fraisculteurs.



Saison

Selon la variété, la saison de maturation des fraises s'étend de mai à septembre dans l'hémisphère Nord et d'avril à juin en France. Par des techniques de cultures artificialisées de types hors-sol, sous tunnel et chauffée, il est possible de produire des fraises tout au long de l'année. La moitié de la production française vient d'Aquitaine.



Variétés

Il existe plus d'un millier de variétés de fraises. Les plus connues sont : la Gariguette, la *Fragaria ananassa*, la Cigaline, la Ciflorette, la Darselect, la Mara des bois.



Origines & histoire

A la préhistoire, la fraise pousse à l'état sauvage en Amérique et en Asie, ainsi qu'en Europe occidentale. Ce fruit aurait été répandu par les oiseaux qui transportaient la petite baie chargée de ses minuscules graines. Nos ancêtres consommaient déjà ce petit fruit !

En France, la fraise reste à l'état sauvage et ne fait son apparition dans les jardins et potagers qu'au Moyen-Âge.

Cas de la variété « *Fragaria ananassa* » : Au XVIIIème siècle, c'est un espion français Amédée-François Frézier qui découvre au Chili des fraises plus grosses que celles des bois que nous connaissons. Il décida de ramener des plants en France.



Consommation

Les fraises sont consommées le plus souvent entières, nature, avec du sucre, de la crème (fraiche, chantilly), du vin, parfois du citron, du sel, voir du chocolat, En pâtisserie, en crème glacée ou en sorbet, en confiture ou en gelée, en coulis, etc.....