



FraiseBec

J'aime ta fraise...



Livre de recettes



J'aime ta fraise...



Cocktail mariage

INGRÉDIENTS

- 1 L (4 tasses) de fraises
- 125 ml (1/2 tasse) de brandy ou cognac
- 80 ml (1/3 de tasse) de sucre
- 2 bouteilles de vin blanc sec et fruité, de type Riesling (750 ml chacune)
- 1 bouteille de champagne
- 1 gros morceau de glace

PRÉPARATION

- Laver et équeuter les fraises.
- Mélanger les fraises, le brandy, le sucre et le vin blanc dans un grand bol.
- Remuer délicatement jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

- Couvrir et réfrigérer jusqu'au lendemain.
- Refroidir un bol à punch.
- Mettre le morceau de glace dans le bol à punch et y verser le mélange aux fraises.
- Ajouter le champagne et servir immédiatement.



FraiseBec

J'aime ta fraise...



Lait fouetté aux fraises (2 portions)

INGRÉDIENTS

50 ml (1/4 tasse) de fraises *Fraisebec*

250 ml (1 tasse) de lait

2 boules de crème glacée

1 c. à thé de sucre

PRÉPARATION

Battre le beurre en crème dans un petit bol ou au robot culinaire, jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux. Mettre tous les ingrédients au mélangeur, malaxer jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

On peut ajouter un blanc d'oeuf pour rendre le tout plus mousseux.



FraiseBec

J'aime ta fraise...



Punch au champagne et aux fraises (15 portions)

INGRÉDIENTS

1 L (4 tasses) de fraises

125 ml (1/2 tasse) de brandy ou cognac

80 ml (1/3 tasse) de sucre

2 bouteilles de vin blanc sec et fruité, de type Riesling (750 ml chacune)

Gros morceaux de glace

PRÉPARATION

Laver et équeuter les fraises.

Mélanger les fraises, le brandy, le sucre et le vin blanc dans un grand bol.

Remuer délicatement jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Couvrir et réfrigérer jusqu'au lendemain.

Refroidir un bol à punch.

Mettre le morceau de glace dans le bol à punch et y verser le mélange aux fraises.

Ajouter le champagne et servir immédiatement.



FraiseBec

J'aime ta fraise...



Boisson citronnée aux fraises (2 portions)

INGRÉDIENTS

250 ml (1 tasse) de fraises équeutées

125 ml (1/2 tasse) de sucre

125 ml (1/2 tasse) jus de citron

375 ml (1 ½ tasse) d'eau froide

2 fraises non équeutées ou brins de menthe

Glaçons

PRÉPARATION

Mettre les fraises dans le robot culinaire.

Mélanger le sucre, le jus de citron et 1 ½ tasse (125 ml) d'eau dans un bol et brasser jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Verser sur les fraises et réduire en purée, en ajoutant graduellement le reste de l'eau, jusqu'à consistance onctueuse.

Verser sur des glaçons, dans des verres tulipes, et garnir chaque verre d'une fraise non équeutée ou d'un brin de menthe.

Voici une excellente boisson non alcoolisée qu'on peut servir aux enfants à tout moment de la journée.



J'aime ta fraise...



Délice aux fraises (4 portions)

INGRÉDIENTS

- 500 ml (2 tasses) de lait
- 125 ml (1/2 tasse) de fraises fraîches
- 5 ml (1 c. à thé) de sucre
- 1/2 citron pressé
- 1 boule de crème glacée aux fraises

PRÉPARATION

Brasser tous les ingrédients à l'aide d'un mélangeur ou d'un fouet.
Servir bien froid.



FraiseBec

J'aime ta fraise...



Punch aux fraises (12 tasses ou 3 litres)

INGRÉDIENTS

- 375 ml (1 ½ tasse) de fraises écrasées
- 125 ml (1/2 tasse) de sucre
- 500ml (2 tasses) de thé froid
- 2 btes de limonade rose concentrée congelée (12 ½ oz / 355 ml chacune)
- 1 (750 ml / 26 oz) bouteille de gingerale
- 1 (750ml / 26 oz) bouteille d'eau gazeuse (club soda)
- 1 bouteille de champagne
- Glaçons

PRÉPARATION

Réduire les fraises, le sucre et le thé en purée au robot culinaire.
Mélanger cette purée avec la limonade, le ginger ale et le club soda dans un bol à punch ou un pichet juste avant de servir.
Présenter ce punch dans de grands verres avec des glaçons.

Ce punch accompagne bien les desserts fruités tels que le Flan à la rhubarbe et aux fraises (voir p.19).



J'aime ta fraise...



Barbottine

INGRÉDIENTS

1/2 tasse de fraise *Fraisebec*

1 tasse de lait

3 c. à soupe de sucre ou miel (au goût)

6 cubes de glace

PRÉPARATION

Mélanger le tout au robot culinaire jusqu'à une consistance onctueuse.
Verser dans un verre.



J'aime ta fraise...



Salsa aux fraises et au piment jalapeño

INGRÉDIENTS

250 g (2 tasses) de fraises hachées

1 piment jalapeño finement haché

1 c. à soupe d'oignon rouge finement haché

1 c. à thé de jus de lime frais

Sel et poivre

PRÉPARATION

Hacher les fraises.

Mélanger avec le piment jalapeño haché et l'oignon rouge finement haché.

Arroser de jus de lime frais.

Saler, poivrer et remuer.

Servir sur du poulet ou du poisson grillé.



J'aime ta fraise...



Quesadillas aux fraises (4 portions)

INGRÉDIENTS

- 2 tortillas
- Fromage havarti (ou mozzarella) râpé
- 5 à 6 fraises tranchées
- 1 pincée de poivre
- 1 pincée de cannelle

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 5 minutes

PRÉPARATION

Parsemer généreusement une tortilla de fromage havarti - ou de mozzarella - râpé.

Recouvrir de tranches épaisses de fraises. Parsemer d'une autre couche de fromage.

Assaisonner de pincées de poivre et de cannelle.

Couronner d'une deuxième tortilla et presser légèrement.

Déposer dans une poêle anti-adhésive légèrement beurrée, sur feu moyen-vif, et faire dorer jusqu'à ce que le fromage commence à fondre, environ 2 minutes de chaque côté.

Couper en quatre.



FraiseBec

J'aime ta fraise...



Parfait aux fraises

INGRÉDIENTS

500 ml (2 tasses) de fraises fraîches, coupées en quartiers
45 ml (3 c. à table) de cassonade dorée, bien tassée
15 ml (1 c. à table) de sucre granulé
250 ml (1 tasse) de yogourt à la vanille, sans gras
50 ml (1/4 tasse) de crème sure, faible en gras
1 ml (1/4 c. à thé) de zeste d'orange, râpé
Fraises entières et feuilles de menthe fraîche pour garnir

PRÉPARATION

Dans un bol moyen, bien mélanger les quartiers de fraises, la cassonade et le sucre granulé. Laisser reposer 20 minutes environ, en remuant de temps en temps jusqu'à ce que les sucres soient complètement dissous et que le jus s'échappe des fraises.

Entre-temps, dans un petit bol, mélanger le yogourt, la crème sure et le zeste d'orange râpé.

Déposer un tiers du mélange aux fraises, en répartissant également dans 4 coupes à parfait ou à sorbet. Couvrir de 30 ml (2 c. à table) du mélange au yogourt. Répéter avec une autre couche du mélange aux fraises et une autre couche du mélange au yogourt.

Déposer le reste du mélange aux fraises, en partageant de façon égale. Ajouter 15 ml (1 c. à table) du mélange au yogourt sur le dessus. Garnir de fraises entières et de feuilles de menthe fraîches. Servir immédiatement.

Variante

Pour plus de fantaisie, saupoudrez chaque couche de noix de coco grillée, de noix de Grenoble, de noix macadamia ou de pacanes hachées finement. Ces ingrédients ajoutent de la saveur mais contiennent beaucoup de matières grasses. Utilisez-les avec modération ; ils pourraient facilement augmenter l'apport en calories et en gras de ce dessert léger.



FraiseBec

J'aime ta fraise...



Parfait aux framboises

INGRÉDIENTS

60 ml (1/4 tasse) de jus de citron
1 sachet de gélatine
3 oeufs, blancs et jaunes séparés
125 ml (1/2 tasse) de sucre
310 ml (1 1/4 tasse) de framboises écrasées
125 ml (1/2 tasse) de crème à fouettée (35%)
180 ml (3/4 de tasse) de framboises entières

GARNITURE

Crème fouettée
Framboises entières
Feuilles de menthe

La saison des framboises est bien courte, alors profitez-en pleinement en confectionnant ces parfaits, qui mettent en valeur toute la saveur de ces délicieuses baies.

PRÉPARATION

Pour plus de fantaisies, saupoudrez de noix de coco, de noix de Grenoble, de noix de macadam ou de pacanes finement hachées. Ces ingrédients ajoutent à la saveur, mais contiennent beaucoup de gras. Utilisés avec modération; ils peuvent augmenter l'apport calorique de ce léger dessert.



FraiseBec

J'aime ta fraise...



Ananas farci de fruits frais nappés d'un coulis de framboise

INGRÉDIENTS

1 gros ananas

Fruits frais (fraises, boules de melon, raisins verts, raisins bleus, cerises, pêches et poires coupées en dés, etc.)

Coulis de framboise

PRÉPARATION

Prélever le tiers de l'ananas comprenant la couronne de feuilles (couper en dents de scie).

Évider l'ananas et en couper la pulpe en dés (de même que celle du haut de l'ananas) et mélanger avec les autres fruits frais.

Remplir l'écorce de cette salade de fruits.

Napper chaque portion de coulis de framboise.



FraiseBec

J'aime ta fraise...



Surprise de fraises au chocolat (4 portions)

INGRÉDIENTS

250 ml (1 tasse) de sucre à glacer
60 g (2 oz) de chocolat amer
5 ml (1c. à thé) de vanille
45 ml (3 c. à soupe) de lait
1 jaune d'œuf
32 grosses fraises mûres
8 grosses guimauves

PRÉPARATION

Mettre le sucre, le chocolat, la vanille et le lait dans la partie supérieure d'un bain-marie.
Faire fondre le chocolat et bien mélanger.
Retirer du feu.
Incorporer le jaune d'œuf et laisser le mélange reposer quelques minutes.
Tremper les fraises et les guimauves dans le chocolat.
Servir.

Note :

Si vous désirez servir ce dessert à un plus grand nombre de personnes, doublez les ingrédients, à l'exception de la vanille.



J'aime ta fraise...



Sauce aux fraises (4 portions)

INGRÉDIENTS

1L (4 tasses) de fraises, lavées et équeutées
30 ml (2 c. à soupe) de Tia Maria
125 ml (1/2 tasse) de sucre
15 ml (1 c. à soupe) de fécule de maïs
30 ml (2 c. à soupe) d'eau froide

PRÉPARATION

Mettre les fraises, le Tia Maria et le sucre dans une casserole.
Couvrir et faire cuire 8 à 10 minutes à feu moyen.
Délayer la fécule de maïs dans l'eau froide. Incorporer aux fraises.
Continuer la cuisson 2 minutes.
Retirer la casserole du feu et mettre de côté pour refroidir.
Utiliser cette sauce pour napper des gâteaux ou pour d'autres recettes de dessert.



FraiseBec

J'aime ta fraise...



Coulis de fraises (625 ml ou 2 ½ tasses)

INGRÉDIENTS

30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs
125 ml (1/2 tasse) d'eau
60 ml (1/4 tasse) de sucre
500 ml (2 tasses) de fraises

PRÉPARATION

Dans une casserole, délayer la fécule de maïs dans un peu d'eau : réserver.
Dans une casserole, faire bouillir le sucre, les fraises et l'eau, environ 5 minutes.
Ajouter la fécule de maïs délayée; laisser bouillir 1 minute.
Passer au mélangeur, puis au tamis, pour obtenir un coulis plus lisse.



FraiseBec

J'aime ta fraise...



Tarte aux fraises (8 portions)

INGRÉDIENTS

500 ml (2 tasses) d'eau chaude
250 ml (1 tasse) de sucre
45 ml (3 c. à soupe) de fécule de maïs
1 boîte de poudre pour gelée à la fraise

500 ml (2 tasses) de fraises entières
1 abaisse, cuite
250 ml (1 tasse) de crème fouettée
60 ml (1/4 tasse) de noix
Fraises, en moitiés

PRÉPARATION

Déposer délicatement les fraises entières dans l'abaisse, en cercles concentriques ; l'effet sera spectaculaire.

Dans une petite casserole, faire cuire à feu lent l'eau, le sucre et la fécule de maïs, jusqu'à ce que le mélange épaississe
Retirer du feu, incorporer la gelée, faire bien dissoudre
Laisser refroidir.

Déposer les fraises entières dans l'abaisse et couvrir de gelée aux fraises
Garnir de crème fouettée, de noix et de moitiés de fraises.
Placer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



J'aime ta fraise...



Crêpe aux fraises

INGRÉDIENTS

250 ml (1 tasse) de farine tout usage
5 ml (1 c. à t.) de poudre à pâte
2 ml (1/2 c. à t.) de sel
250 ml (1 tasse) de lait
30 ml (2 c. à s.) de beurre fondu
2 oeufs

GARNITURE

375 ml (1 ½ tasse) de fraises, tranchées
60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable

PRÉPARATION

Déposer les fraises dans un bol, verser le sirop d'érable et laisser macérer quelques heures.

Dans un bol, tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel et verser progressivement le lait en remuant à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Passer au tamis pour éliminer les grumeaux

Ajouter le beurre, incorporer les oeufs, un à un, en battant après chaque addition.

Faire chauffer une poêle à crêpes

Beurrer légèrement, verser un peu de pâte, étaler à la grandeur de la poêle et faire dorer des deux côtés.

Garder dans un plat chaud.

Égoutter les fraises et réserver le sirop.

Répartir les fraises entre les crêpes et les rouler.

Dresser dans un plat de service, napper du sirop réservé, garnir de fraises entières et servir.



FraiseBec

J'aime ta fraise...



Coulis de framboise

INGRÉDIENTS

2 tasses (500 ml) de framboises fraîches
1/3 de tasse (80 ml) ou plus, au goût de sucre à fruits

PRÉPARATION

Laisser reposer à la température de la pièce pendant au moins 1 heure avant de tamiser.

Note :

On peut également utiliser des framboises congelées, 1 paquet de 10 oz (300 g) de framboises congelées, sucrées.
Tamiser les framboises pour en extraire toutes les graines et les jeter.
Réfrigérer jusqu'au moment de servir.
Donne environ 1 tasse (250 ml).



FraiseBec

J'aime ta fraise...



Flan à la rhubarbe et aux fraises (8 portions)

CROÛTE

125ml (1/2 tasse) de beurre mou
80 ml (1/3 tasse) d'amandes moulues
60 ml (1/4 tasse) de sucre
1 ml (1/4 c. à thé) de sel
1 ml (1/4 c. à thé) d'essence d'amande
250 ml (1 tasse) de farine usage

CRÈME ANGLAISE

3 jaunes d'œufs
80ml (1/3 tasse) sucre
30 ml (2 c. à table) farine tout usage
1ml (1/4 c. à thé) sel
250 ml (1 tasse) lait ou crème 15% réchauffés
15 ml (1c. à thé) vanille

PRÉPARATION

Battre le beurre en crème dans un petit bol ou au robot culinaire, jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux.

Incorporer les amandes, le sucre, le sel et l'essence d'amande.

Ajouter la farine et travailler le mélange jusqu'à ce que la pâte soit molle et bien lisse.

Envelopper la pâte d'une pellicule plastique ou de papier ciré et la réfrigérer jusqu'à ce qu'elle soit assez ferme pour être abaissée, soit pendant environ 30 minutes.

Abaïsser la pâte entre deux grandes feuilles de papier ciré, en un rond de 10 pouces (25 cm) de diamètre.

Déposer l'abaisse au centre d'un moule à flan, à fond amovible, de 9 pouces (23 cm) de diamètre.

Presser la pâte contre le fond et les parois du moule, piquer l'abaisse un peu partout à la fourchette et mettre au congélateur pendant 20 minutes.

Cuire la croûte au four à 400°F (200°C) pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Laisser refroidir complètement sur une grille avant de garnir.

PRÉPARATION DE LA CRÈME ANGLAISE :

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre dans une petite casserole.

Incorporer la farine et le sel. Ajouter graduellement le lait chaud en battant constamment.

Porter à ébullition, baisser le feu et cuire en brassant pendant 2 minutes ou jusqu'à consistance épaisse et onctueuse.

Retirer du feu, ajouter le beurre et la vanille et remuer.

Couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer.

PURÉE DE RHUBARBE

500 ml (2 tasses) de rhubarbe en dés
180 ml (3/4 tasse) de sucre

GLACE À LA FRAISE

180 ml (3/4 tasse) de gelée de fraise
60 ml (1/4 tasse) d'eau
15 ml (1 c. à table) de fécule de maïs

GARNITURE

1 L (4 tasses) de fraises équeutées



FraiseBec

J'aime ta fraise...



Flan à la rhubarbe et aux fraises (suite)

PRÉPARATION DE LA PURÉE DE RHUBARBE :

Mélanger la rhubarbe et le sucre dans une casserole et porter à ébullition en brassant bien pour dissoudre le sucre. Baisser le feu et laisser mijoter à couvert jusqu'à ce que la rhubarbe soit tendre et que la purée ait épaissi, soit pendant environ 20 minutes. Retirer du feu réserver.

PRÉPARATION DE LA GLACE À LA FRAISE :

Mélanger la gelée, l'eau et la fécule dans une petite casserole. Porter à ébullition, en battant constamment au fouet, et laisser cuire jusqu'à ce que le mélange ait épaissi.

Étaler la crème anglaise refroidie dans le fond de la croûte et la recouvrir de purée de rhubarbe. Déposer les plus grosses fraises au centre de la purée et les autres tout autour en rangées de grosseurs décroissantes.

Arroser le tout de glace à la fraise chaude.
Réfrigérer pendant plusieurs heures (de préférence toute une nuit).