



Mirabelles DE LORRAINE

Communiqué de presse
juin 2023

Recettes gourmandes : **C'est le grand retour des Mirabelles de Lorraine !**

L'arrivée de l'été annonce, comme chaque année, le début de la saison des Mirabelles de Lorraine. Fruit d'été par excellence, elles se savourent aussi bien crues, en tartes, mijotées, rôties, en confitures mais aussi cuisinées pour concocter des recettes ultra-gourmandes salées ou sucrées !

Ce petit fruit, emblématique de la Lorraine, est bientôt prêt à être délicatement cueilli. La récolte démarrera le **3 août**, date de maturité optimale des fruits. Les Mirabelles de Lorraine seront disponibles sur les étals aux alentours du **6 août** pour le plus grand plaisir des consommateurs.

Camembert rôti aux Mirabelles de Lorraine

pour 4 personnes

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 25 min

Ingrédients

• 100 g de Mirabelles de Lorraine • 1 camembert • 1 petite branche de romarin • Poivre

• Coupez les mirabelles en 2 et dénoyautez-les • Faites fondre du beurre avec la branche de romarin et faites revenir les mirabelles pendant 10 minutes • Assaisonnez de poivre • Faites chauffer votre four à 200°C • Placez le fromage dans du papier aluminium ou un moule à crème brûlée • Incisez une croix sur le dessus. Enfournez pour 15 minutes • Répartissez les mirabelles et servez avec des pics de jambon cru, des toasts de pain.





Croissants perdus aux Mirabelles de Lorraine

pour 4 personnes

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingédients

250 g de Mirabelles de Lorraine

4 croissants rassis

1 œuf

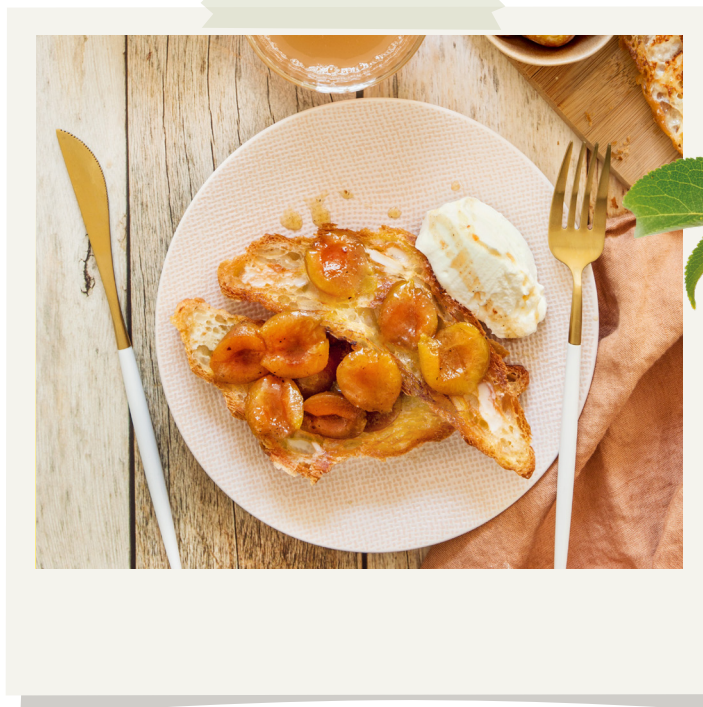
20 cl de lait

3 cuillères à soupe de sucre

1 filet de miel

20 cl de crème fleurette (entière et froide)

2 cuillères à soupe de sucre glace



- Coupez les croissants en deux
- Coupez les mirabelles et dénoyautez-les
- Mélangez dans une assiette l'œuf, le lait et le sucre en poudre
- Imbibez chaque moitié de croissant du mélange précédent
- Faites fondre du beurre avec un filet de miel dans une poêle et faites revenir les mirabelles pendant 10 minutes
- Réservez et ajoutez à la place les moitiés de croissants
- Faites dorer de chaque côté sur feu moyen
- Montez la crème fleurette en chantilly au batteur électrique
- Ajoutez le sucre glace lorsque la crème commence à monter
- Servez les croissants perdus avec les mirabelles et une quenelle de chantilly.



À propos des Mirabelles de Lorraine

Premier fruit à obtenir une IGP (Indication Géographique Protégée), la Mirabelle de Lorraine est préservée par l'association « Mirabelles de Lorraine » créée en 1995 et regroupant toutes les personnes et les entreprises passionnées par la Mirabelle de Lorraine et respectant des règles strictes de production. Les producteurs mettent un point d'honneur à suivre un cahier des charges précis et à proposer une mirabelle de qualité. Des contrôles sont effectués régulièrement pour garantir la bonne maturité du fruit et une récolte respectueuse. Le Label « Mirabelles de Lorraine » vient ainsi certifier la récolte et garantir un produit cultivé et récolté en Lorraine, identifié du verger au consommateur, une teneur en sucre minimale et une taille minimale de 22 millimètres.



Contact Presse - Agence Match

Oanh Lecomte – oanh@agencematch.fr

Aline Didier – aline@agencematch.fr – 06.52.96.94.77