

## LA RECETTE

### TARTE AUX FRAISES, CRÈME VANILLÉE ET FLEURS DE BOURRACHE DU JARDIN DE CHÂTEAU GUIRAUD.

#### POUR UNE GRANDE TARTE

250 g de farine  
125 g de sucre glace  
125 g de beurre  
1 œuf  
1 pincée de sel

33 cl de crème entière à 35%  
1/3 d'un pot de mascarpone  
75g de sucre  
1 gousse de vanille

Quelques fraises  
Des fleurs de bourrache

#### EN ACCORD MET ET VIN

Château Guiraud 1996,  
1<sup>er</sup> Grand Cru Classé en 1855,  
Sauternes

#### LA FLEUR DE BOURRACHE

Souvent présente en ornement, la bourrache peut être utilisée de nombreuses façons dans la cuisine. On retrouve la fleur en pâtisserie ou dans des beignets, la touche colorée et gourmande qu'elle apporte ravit petits et grands. Les feuilles quant à elles dévoilent des arômes de concombre, qui crues peuvent être utilisées ciselées en salade ou en sauce verte, et qui cuites servent à l'élaboration de potage et de quiche.

#### PRÉPARER LA PÂTE SUCRÉE

Tamiser les poudres, ajouter le beurre coupé en morceaux et sabler le mélange entre les mains.

Ajouter l'œuf.

Réserver 15 minutes au réfrigérateur.

Foncer la tarte et cuire à blanc pendant 15-20 mn à 180°.

#### RÉALISER LA CRÈME

Mélanger le mascarpone, le sucre et les graines de la gousse de vanille à la crème.

Tout mettre au batteur et monter ce mélange en chantilly

Décorer à l'aide d'une poche à douille la pâte sucrée.

#### DRESSER ET SERVIR

Découper les fraises en morceaux et les déposer sur la crème.

Décorer de fleurs de bourrache.

La légende raconte que dans l'Antiquité la bourrache avait des vertus magiques. Ainsi, avant de partir au combat, les Romains faisaient infuser des fleurs de bourrache dans du vin afin de donner du courage et de stimuler les soldats.

