



Pour la Saint-Valentin, une charlotte aux fraises est la façon idéale de clôturer un dîner romantique.

"I Love Fruit & Veg From Europe" propose un dessert gourmand aux fruits frais digne d'une reine.

Toronto – 12 février 2025 - La *charlotte* est un dessert royal, à la fois frais et délicieux, composé d'une garniture crémeuse, entourée de biscuits délicats et recouverte de fruits frais. Préparée avec des produits de saison, cette version riche en fraises est proposée par le programme "I Love Fruit & Veg From Europe" pour la Saint-Valentin. Ce projet international vise à promouvoir l'achat et la consommation responsables de fruits et légumes européens de qualité, y compris leurs versions biologiques et AOP/IGP, pour une alimentation plus saine, plus sûre et plus durable. Le projet est soutenu par les organisations italiennes de producteurs Agritalia, A.O.A., La Deliziosa, Meridia, Terra Orti et cofinancé par la Commission européenne.

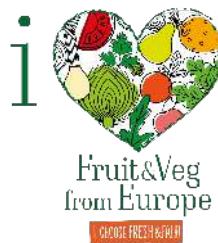
L'histoire de la charlotte. La *charlotte* aurait été créée en l'honneur de la reine Charlotte Sophie de Mecklembourg-Strelitz, épouse du roi George III d'Angleterre et mère de 15 enfants. Souveraine aimée et respectée, bienfaitrice et mécène des arts et de la botanique, elle symbolisait le style et l'élégance. Ce dessert apparaît pour la première fois comme une sorte de pudding, décrit dans un poème de 1796 intitulé "The Hasty Pudding" par J. Barlow. Cette célébration humoristique des délices culinaires de la Nouvelle-Angleterre, publiée du vivant de la reine Charlotte, le décrit ainsi : "The Charlotte brown, within whose crusty sides/A belly soft the pulpy apple hides". Il faut attendre 1800 pour découvrir une version plus moderne de la charlotte, réimaginée cette fois par le célèbre chef français Marie-Antoine Carême. Il réinvente la recette en transformant ce dessert en un entremets froid à base de biscuits à la cuillère et de crème bavaroise à la vanille. Ainsi est née la "charlotte à la Parisienne".

Carême, passé ensuite au service du tsar Alexandre Ier de Russie, modifie encore la recette et la rebaptise "charlotte à la russe". Ce célèbre pâtissier est considéré



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE A WIDE
VARIETY OF AGRICULTURAL PRODUCTS.



comme l'un des plus grands chefs de l'histoire; il fut le grand codificateur de la cuisine française et le père du concept même de haute cuisine.



Joyeuse Saint-Valentin. Savourez, It's from Europe!

Pour plus de recettes: <https://ilovefruitandvegfromeurope.com/fr/>

Suivez-nous sur:

<https://www.facebook.com/ILoveFruitandVegfromEuropeFrance/>

<https://www.instagram.com/ilovefruitandvegfromeurope.fr/>

https://www.youtube.com/channel/UC_HDeud3L3IXn6e7HAJHpBw

Contact presse: press@mbconsultingsrl.com



CO-FUNDED BY THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE A WIDE
VARIETY OF AGRICULTURAL PRODUCTS.