



< retour

Boissons

Cidre brut



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Bières et cidres

Le cidre brut, également appelé demi-sec, titre entre 3° et 5° en volume d'alcool. C'est le cidre le plus consommé en France. La Normandie est la région qui produit le plus de cidre avec une quantité annuelle de 700 000 hl.

Cidre fermier : C'est un cidre généralement sec, tout le sucre s'étant transformé en l'absence de pasteurisation. Le meilleur peut aussi y côtoyer le pire.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories

32
kcal

glucide

2,35
g

magnesium

3,21
mg

calcium

5,46
mg

sodium

3,98
mg

* Source de
données :
AFSSA

phosphore

3,00
mg

sucre

2,35
g

fibre

0,50
g

cuivre

0,01
mg

zinc

0,02
mg

fer

0,84
mg

manganèse

0,02
mg

vitamin C

14,10
mg

alcool

3,20
g

Côtes de porc au cidre et graines de moutarde [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Moules au cidre [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Gibelotte de lapin au cidre [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Sabayon de fraises en petite cocotte [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Pintade à la normande [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

Lapin au cidre et aux pommes [8]

[En savoir plus \[8\]](#)

Filet mignon au cidre et aux cèpes [9]

[En savoir plus](#) [9]

Coquelet rôti au cidre [10]

[En savoir plus](#) [10]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15089>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15089>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/cotes-de-porc-au-cidre-et-graines-de-moutarde>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/moules-au-cidre>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/gibelotte-de-lapin-au-cidre>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/sabayon-de-fraises-en-petite-cocotte>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/pintade-la-normande>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/lapin-au-cidre-et-aux-pommes>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/filet-mignon-au-cidre-et-aux-cepes>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/coquelet-roti-au-cidre>