



< retour

Fruits et légumes

Raisin noir



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : De plantes grimpantes (Kiwi, Raisin...)

Poids moyen : 5g

Les plus grands producteurs de raisins sont l'Italie, la France et l'Espagne. La vigne peut mesurer plus de 17 m de long. On la taille cependant pour faciliter la récolte. En fait, pour la fabrication du vin, la vigne est taillée de façon à restreindre la production du cep à quelques grappes seulement, ce qui concentre les saveurs. La vigne développe des vrilles qui se lignifient et qui peuvent se fixer très solidement à peu près partout.

Ces vrilles permettent aux rameaux de bien supporter le poids des grappes de fruits. Ces grappes, parfois jusqu'à 50 par vigne, sont peu visibles lors de leur apparition car elles sont dissimulées par des feuilles à 5 lobes, longues de 10 à 20 cm. La vigne fleurit au printemps et 3 mois plus tard, le raisin est mûr et prêt à être cueilli.

Les raisins sont des baies, couramment nommées grains. Ronds ou légèrement allongés, ces grains sont plus ou moins charnus. Ils sont regroupés en grappes plus ou moins grosses qui contiennent de 6 à 300 grains. Leur couleur est variable: vert (en Europe on dit blanc), jaune verdâtre, rougeâtre ou bleu presque noir. La pulpe juteuse et sucrée est recouverte d'une peau claire qui est elle-même recouverte d'une mince pellicule poudreuse que l'on nomme «pruine». La pulpe comporte de 1 à 4 pépins ou en est exempte, selon les variétés.

Le sortir du réfrigérateur une bonne heure avant de le servir pour qu'il déploie tout son arôme.

VARIÉTÉS

La famille des raisins comprend trois espèces principales. Les raisins sont regroupés en raisins de table servis comme fruits ou utilisés en pâtisserie ou en cuisine, en raisins à vin, et en raisins destinés à la production des raisins secs. La plupart des variétés croissent mieux sous les climats chauds. Certaines supportent les climats tempérés.

L'espèce européenne : L'espèce européenne, la *Vitis vinifera*, produit le raisin par excellence pour la fabrication du vin. C'est l'espèce la plus cultivée (95% des raisins proviennent de cette espèce). Il en existe des milliers de variétés que l'on nomme cépages. Parmi les variétés européennes les plus connues se trouvent le cardinal, le muscat de Hambourg, le lival et le Ribier classés dans la catégorie des raisins bleus ou noirs; leur peau est violacée ou bleu foncé. Dans la catégorie des raisins verts ou blancs, on trouve le chasselas, le muscat blanc, le gros-vert et le servant.

L'espèce nord-américaine : La seconde espèce est la nord-américaine, dans laquelle on retrouve deux variétés principales: la *Vitis labrusca* et la *Vitis rotundifolia*. Le raisin Concorde (noir), le Niagara (vert) et le Catawba (rouge) notamment, sont des variétés *labrusca*. Le raisin Delaware (rouge) est un croisement de l'espèce *vinifera* avec l'espèce *labrusca*. La peau des raisins de l'espèce *labrusca* se sépare facilement de la pulpe. En Amérique du Nord, on trouve les variétés suivantes : le Concorde, un raisin bleu avec pépins; le Flame, le Delaware et le Ruby, des raisins rouges sans pépins; ainsi que le Thompson et le Niagara, des raisins verts sans pépins. Contrairement aux variétés européennes, la peau des raisins des variétés américaines n'adhère pas à la pulpe. Les raisins de Corinthe noirs se distinguent des autres raisins par leur taille minuscule. On les nomme aussi raisins Zante ou raisins à champagne.

Corinthe est le nom de la ville grecque et Zante le nom de l'île grecque où s'effectuait le commerce intensif de ces raisins il y a plus de 2 000 ans. L'appellation «raisins à champagne» tient son origine des États-Unis, plus précisément de Californie. Dans cette région, on sert le champagne dans des verres ornés de petites grappes de ces raisins. Ces raisins décoratifs sont dépourvus de pépins et sont très sucrés et très savoureux.

Les hybrides : La troisième espèce regroupe les hybrides, appelés aussi «hybrides français» qui ont été développés à partir de l'espèce européenne *Vitis vinifera*.

Chasselas : Cette variété de raisin bénéficie d'une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). Il est préférable de le cuisiner plutôt que de le déguster en dessert.

Le muscat : Il est considéré comme le meilleur des raisins noirs et s'associe aussi bien à des plats sucrés que salés. Son goût est sucré et musqué et son grain à la peau fine est allongé et juteux.

Italia : L'Italia est un raisin blanc issu d'un croisement entre plusieurs cépages.

COMMENT CHOISIR ?

Choisir des raisins ayant toujours leur pruine, la pruine étant la fine voile blanche qui recouvre les grains de certains raisins. Ceci est un signe de fraîcheur.

QUE FAIRE AVEC ?

Le raisin est délicieux nature, cuit, déshydraté et en jus. On le mange tel quel ou incorporé aux salades de fruits, tartes, flans, confitures. Dans la pâtisserie, il peut remplacer les cerises ou les pommes. On en fait de la confiture (le raisiné) et de la gelée. On le met dans les sauces, les farces, les currys, les ragoûts, les salades composées. Il se marie bien avec la volaille, le gibier, le lapin, le poisson et les fruits de mer. Le raisin accompagne particulièrement bien le foie de veau ou de canard ainsi que les cailles. Le jus de raisin est très apprécié, nature et fermenté. Des pépins, on extrait une huile de table (voir Huile). Les feuilles de vignes sont comestibles. Elles sont utilisées notamment en Afrique du Nord, en Grèce, en Israël et en Iran, souvent farcies de riz ou de viande.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

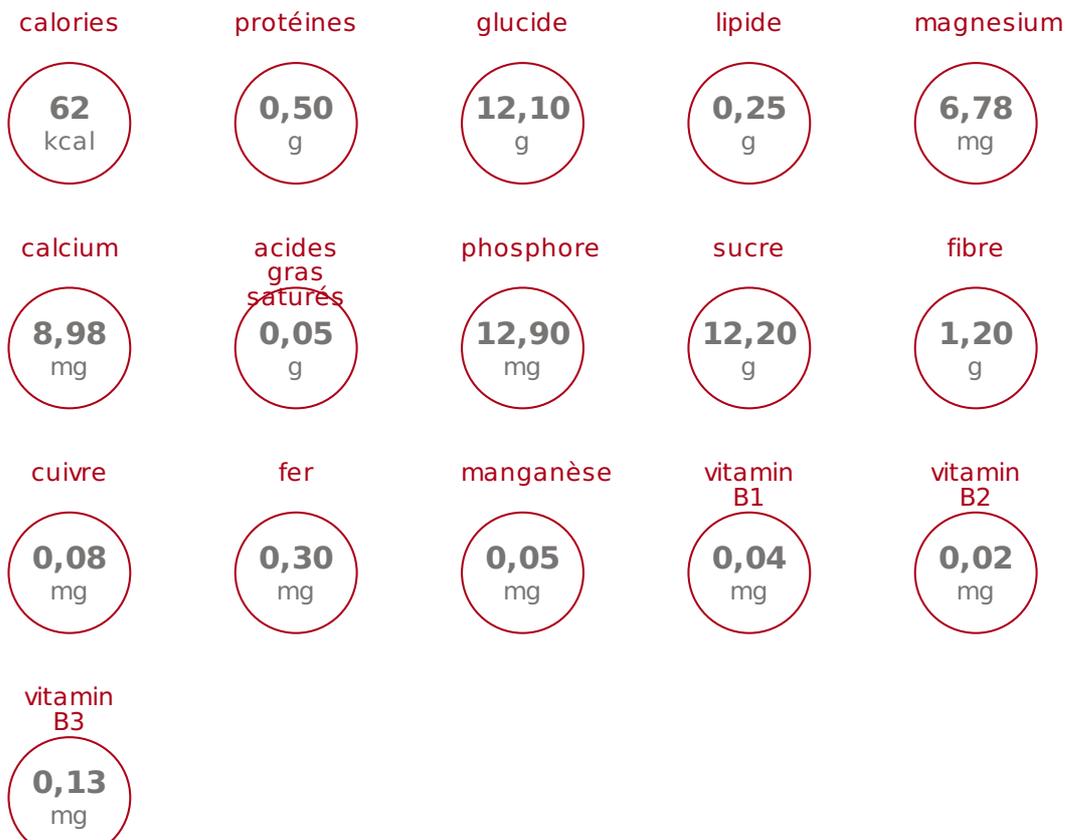
Conserver le raisin dans le bac à légumes du réfrigérateur, enveloppé dans un sac. Il se conserve environ 5 jours.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

Le raisin est une bonne source de potassium, il contient de la vitamine C, de la thiamine et

de la vitamine B6. On lui attribue de nombreuses propriétés médicinales. On le dit notamment diurétique, énergétique, cholagogue, laxatif, tonique et reminéralisant.

Le raisin noir est un excellent tonique à cause de son colorant, l'œnocyanine. On fait des cures de raisin pour purifier l'organisme grâce à leurs propriétés revigorantes et dépuratives.



[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Fruit de la vigne, arbuste grimpant. On ignore le lieu d'origine exact de celle-ci. Il semble que ce pourrait être l'Asie Mineure, la région de la mer Caspienne ou l'Arménie. Le raisin est un des fruits les plus anciens et les plus répandus à travers le monde. Il existe depuis des milliers d'années. Des études suggèrent que l'on faisait la culture du raisin dans l'ouest de l'Asie il y a plus de 7 000 ans. Des représentations dans des lieux de sépulture égyptiens indiquent qu'on cultivait le raisin en 2 375 av. J.-C. En Chine, la culture du raisin est aussi et peut-être même plus ancienne. Le raisin est l'ingrédient de base du vin et de diverses boissons alcoolisées (armagnac, cognac, porto, champagne, etc.). La fabrication du vin remonte aussi à des temps immémoriaux. Cette boisson a toujours été fort prisée au long des siècles; les Grecs et les Romains notamment la consommèrent en abondance et louèrent ses bienfaits sous le culte de Dionysos et d'Osiris. À la chute de l'Empire romain, les Gaulois favorisèrent la viticulture puis les monastères poursuivirent et améliorèrent la fabrication du vin. L'espèce *Vitis vinifera* a presque disparu en France en 1863. Ce désastre

dans le plus important pays producteur de vin fut causé par l'importation accidentelle d'Amérique du Nord d'un minuscule puceron phylloxera vastatrix, qui vit et se nourrit des racines de vignes et les détruit. Les vignes américaines en sont immunisées contrairement aux cépages de l'espèce vinifera. Vers 1865, la vallée du Rhône et le Bordelais étaient infestés. On estime qu'environ 2 500 000 acres de vignes furent ainsi décimées en Europe. Seule la décision de greffer la vigne vinifera sur des porte-greffes américains de l'espèce Vitis labrusca résistante au puceron sauva les vignobles. Le Chili, Chypre, le sud de l'Australie, quelques endroits en Hongrie, en Autriche et au nord-ouest des États-Unis sont maintenant les seuls pays où l'on retrouve l'espèce Vitis vinifera, car ils ont été miraculeusement épargnés.

Boulgour au potimarron, feta, raisin et figues [3]

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

Aumônière croustillante aux pommes, crème à la badiane [4]

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

Tartines de chèvre au vin blanc, raisins et noix [5]

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

Coleslaw d'automne [6]

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

Cocotte de coquelets aux fruits d'automne [7]

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

Fricassée de cailles aux raisins [8]

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

Faisan en cocotte aux raisins [9]

[En savoir plus](#) [9]

Terrine de foie gras mi-cuit et gelée de muscat, raisins et endives [10]

[En savoir plus](#) [10]

Carpaccio de betterave, chasselas et vieux comté [11]

[En savoir plus](#) [11]

Maquereaux au vino verde [12]

[En savoir plus](#) [12]

1

2

[13]



[13]

dernier »

[13]

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15319>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15319>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/boulgour-au-potimarron-feta-raisin-et-figues>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/aumoniere-croustillante-aux-pommes-creme-la-badiane>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/tartines-de-chevre-au-vin-blanc-raisins-et-noix>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/coleslaw-dautomne>

[7] <https://www.qooq.com/recipes/cocotte-de-coquelets-aux-ruits-dautomne>

[8] <https://www.qooq.com/recipes/fricasee-de-cailles-aux-raisins>

[9] <https://www.qooq.com/recipes/faisan-en-cocotte-aux-raisins>

[10] <https://www.qooq.com/recipes/terriner-de-foie-gras-mi-cuit-et-gelee-de-muscat-raisins-et-endives>

[11] <https://www.qooq.com/recipes/carpaccio-de-betterave-chasselas-et-vieux-comte>

[12] <https://www.qooq.com/recipes/maquereaux-au-vino-verde>

[13] <https://www.qooq.com/ingredients/raisin-noir?page=1>