< retour

Epicerie

Cerise(s) séchée(s)

Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]
TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :

jan fév mar avr mai jui jui aoû sep oct nov déc

Type : À noyaux (Abricots, Pêche, Prune...)

Origine : Asie du Nord-Est

Famille : Rosacées

Poids moyen : 1g

Le cerisier appartient à une grande famille, qui comprend notamment l'abricotier, le pommier, le prunier et le pêcher. Il peut atteindre 20 m de haut. Les producteurs le taillent habituellement à des proportions plus modestes afin d'en faciliter la cueillette. Tôt au printemps, le cerisier se couvre de magnifiques fleurs blanches. Les cerises sont des drupes arrondies, charnues et juteuses, à la peau lisse. Elles sont suspendues à de longs et fins

pédoncules (queues), qui sont rattachés en grappes sur l'écorce. Les cerises sont divisées en cerises douces, en cerises acides et en cerises sauvages.

Éloigner les cerises des aliments à l'odeur prononcée car elles absorbent facilement les odeurs, ce qui leur donne mauvais goût.

VARIÉTÉS

Il existe de nombreuses variétés de cerises.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

La cerise douce est une bonne source de potassium. La cerise acide, quant à elle, possède une teneur élevée en potassium. On dit de la cerise sauvage qu'elle est diurétique, reminéralisante, antirhumatismale, antiarthritique et légèrement laxative; elle est reconnue pour ses propriétés désintoxiquantes. Les queues sont utilisées en infusion et auraient des propriétés diurétiques.

calories	protéines	glucide	lipide	calcium
325 kcal	1,33 g	79,30 g	1,90 g	27,00 mg

sucre	fibre	fer
65,20 g	1,90 g	0,60 mg

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Fruit du cerisier, arbre qui serait originaire d'Asie du Nord-Est. Il est difficile d'établir avec certitude le pays d'origine du cerisier, car on cultivait la cerise dans de nombreuses régions dès la préhistoire. Les oiseaux, très friands des cerises, ont contribué à répandre le cerisier à travers le monde au fil de leurs migrations.

Christmas pudding destructuré [3]

En savoir plus [3]

Liens

[1] https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16230

[2] https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16230

[3] https://www.qooq.com/recipes/christmas-pudding-destructure