



< retour

Boissons

Jus de canneberge



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 : Jus de fruits, boissons plates, eaux

Origine : Amérique du nord, Europe

Famille : Éricacées

Poids moyen : 1g

La canneberge croît sur des arbustes qui affectionnent les terrains humides, sablonneux et bourbeux. Ces arbustes sont formés de plusieurs racines d'où émergent à la verticale des branches ligneuses, semblables à celles des framboisiers. Ils sont très sensibles au froid. Les baies, qui n'apparaissent qu'à la troisième année, ressemblent à des petites cerises.

Elles mesurent généralement entre 1 et 2 cm de diamètre. On les récolte habituellement à l'automne, en inondant les champs; les fruits détachés mécaniquement flottent alors à la surface de l'eau.

Les canneberges sont juteuses et très acides. Elles renferment de nombreuses petites graines comestibles.

La canneberge croît sur des arbustes qui affectionnent les terrains humides, sablonneux et bourbeux. Ces arbustes sont formés de plusieurs racines d'où émergent à la verticale des branches ligneuses, semblables à celles des framboisiers. Ils sont très sensibles au froid.

Les baies, qui n'apparaissent qu'à la troisième année, ressemblent à des petites cerises. Elles mesurent généralement entre 1 et 2 cm de diamètre. On les récolte habituellement à l'automne, en inondant les champs; les fruits détachés mécaniquement flottent alors à la surface de l'eau. Les canneberges sont juteuses et très acides. Elles renferment de nombreuses petites graines comestibles.

La canneberge est astringente. On la dit bénéfique pour la circulation sanguine, la peau et le système digestif. On s'en sert dans le traitement des infections urinaires.

VARIÉTÉS

Ce fruit est peu connu en Europe où il ne pousse qu'une variété sauvage (*Vaccinium oxycoccos*) assez petite.

COMMENT CHOISIR ?

Le jus de canneberge s'achète en grandes surfaces ou dans les épiceries.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Si la bouteille n'est pas ouverte, le jus de canneberge se garde à température ambiante ; ainsi, il se conserve au moins 2 ans. Une fois la bouteille ouverte, il peut se conserver 3 semaines au réfrigérateur.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

Le jus de canneberge contribue à diminuer la fixation de certaines bactéries E.coli sur les parois urinaires. Ce jus contient une forte teneur en proanthocyanidines.

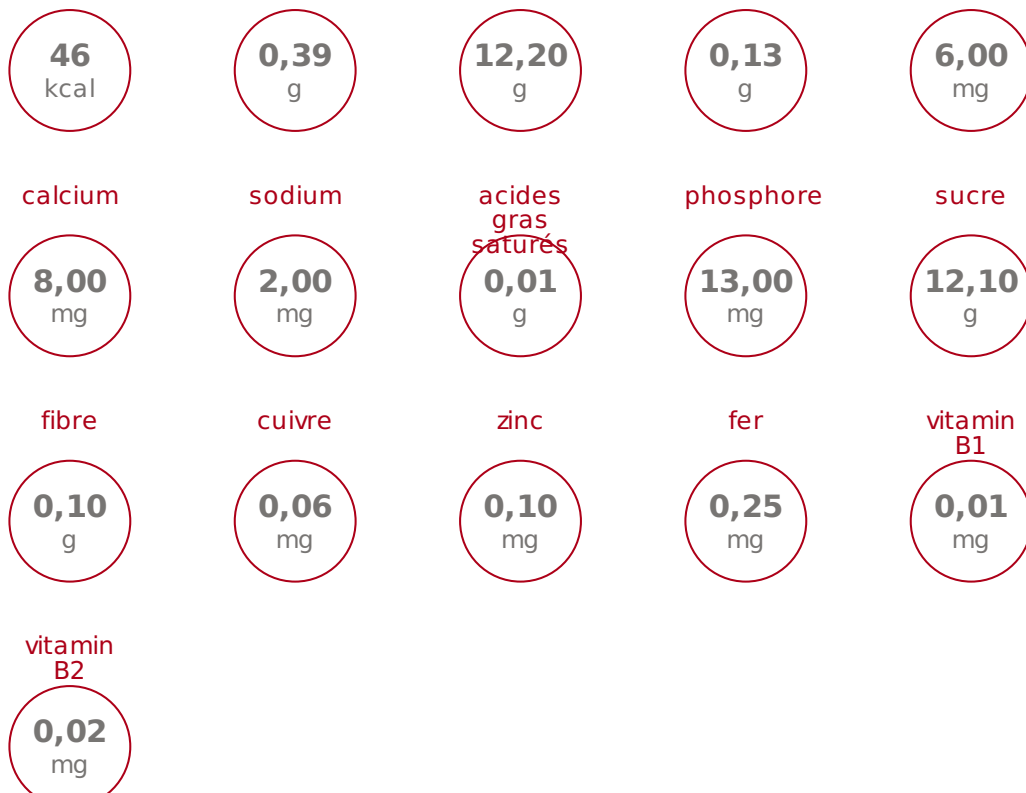
calories

protéines

glucide

lipide

magnesium



[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Baie d'Amérique du Nord et d'Europe, la canneberge fait partie d'une grande famille qui comprend notamment le bleuet, la myrtille, l'arbose et la bruyère. Au Canada, on nomme souvent ce fruit atoca, mot d'origine amérindienne. La canneberge est cultivée intensivement aux États-Unis, particulièrement dans l'État du Massachusetts.

Cosmopolitan [3]

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

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16285>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16285>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/cosmopolitan>