

Trésor méconnu à mettre au menu : La cerise de terre

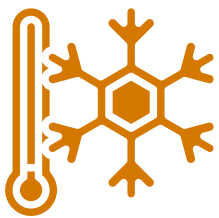
Baie bien emballée aux notes tropicales



*Excellente source de vitamines C et B3
Cousine de la tomate*



- Conserver dans son enveloppe et placer dans un endroit frais et sec. Se conserve 2 mois
- Très mûres : Conserver dans son enveloppe, dans un contenant hermétique, au réfrigérateur. Se conserve 1 à 2 semaines



- **Entières** : Retirer l'enveloppe, laver, bien sécher et congeler en une seule couche sur une plaque. Une fois congelées, les transférer dans un sac ou un contenant hermétique.
- **En purée** : Réduire en purée et congeler dans un contenant hermétique ou dans des bacs à glaçons. Idéale pour les smoothies, les coulis, les sauces et les desserts.



- Fraîche, seule ou dans les salades de fruits
- En confiture, compote, coulis ou chutney
- Dans les tartes, muffins, croustades et autres desserts
- En garniture ou en sauce pour accompagner les fromages, les volailles ou le porc
- **Mordu-RC : Recettes**

Ricardo : Faits sur la cerise de terre Aliment du Qc : Fruit méconnu J-Fruits et légumes : Cerise de terre