

Lise la Cerise

NOM D'ORIGINE

vient du latin cerasus (cerisier) qui l'a lui-même emprunté au grec kerasos.

Pour la petite histoire...

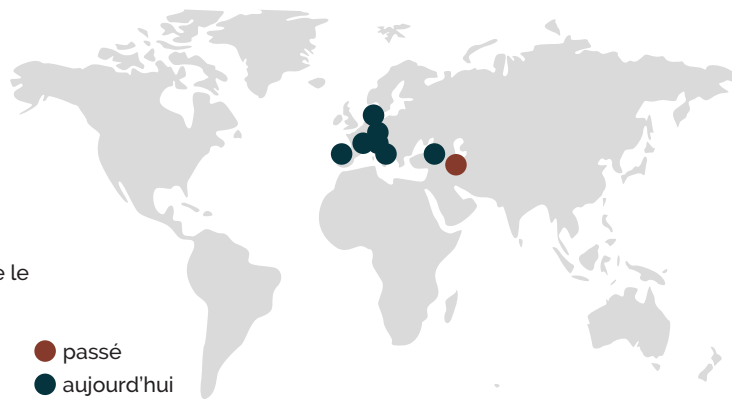
Des découvertes archéologiques attestent que le cerisier était présent en Europe 3 000 ans avant notre ère. En revanche, on ne connaît pas de façon certaine la région du monde où il est apparu.

La cerise s'impose en France au Moyen-Âge, avant que Louis XV, grand amateur de ce fruit, encourage la culture et le développement de sa production.



D'où vient le cerise?

A l'origine la cerise provient peut-être l'Asie Mineure, rien ne le confirme.



● passé
● aujourd'hui

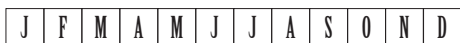


Et aujourd'hui ?

En Turquie, en Allemagne, en Autriche, aux Pays-Bas, en Italie, en Espagne, et en France



J'en veux dans mon jardin !



■ Récolte (Pleine saison : Juillet)



Quels sont ses bienfaits ?



Pour la digestion



Anti-cancer



Anti-inflammatoire



Protège la peau



Contre l'insomnie



Diurétique



Allez ! Aux fourneaux!

Clafoutis aux cerises

Pour 1 clafoutis
Préparation : 10 min
Cuisson : 45 min

INGRÉDIENTS

- 700 g de cerises bien mûres
- 2 œufs + 2 jaunes d'œufs
- 100 g de farine
- 100 g de sucre roux
- 25 cl de lait
- 60 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 sachet de sucre vanillé (facultatif)

ÉTAPE

- 1 - Laver et équeuter les cerises.
- 2 - Allumer le four à thermostat 180/200°C. Dans un plat à tarte, mettre le beurre puis l'enfournez
- 3 - Battre les œufs en omelette, ajouter la pincée de sel ainsi que le sucre. Mélanger bien (au fouet ou au robot). Ajouter l'extrait de vanille, mélanger et jeter la farine en pluie. Mélanger bien jusqu'à obtenir un liquide épais et onctueux.
- 4 - Sortir le beurre fondu du four, l'ajouter au liquide, puis ajouter le lait tout en remuant. Une fois mélangé, ajouter les cerises à la préparation.
- 5 - Avec un essuie-tout, étaler le beurre resté dans le plat pour le graisser, puis ajouter la préparation. Ajouter quelques noisettes de beurre par-dessus.
- 6 - Enfourner 45 min (jusqu'à ce que le dessus commence à bien dorer). Dès la sortie du four, saupoudrer de sucre vanillé.



3++ pirates