

LA CERISE

CUISINÉE DANS TOUS SES ÉTATS

PRINTEMPS



À CHAQUE SAISON SES FRUITS, À CHAQUE SAISON SES PLAISIRS.

La Chambre d'Agriculture de la Loire et les producteurs locaux vous proposent recettes et astuces pour bien cuisiner les fruits de saison.

VIN DE CERISE

6 PRÉPARATION 20 MIN.
FERMENTATION 3 MOIS REPOS 2 JOURS

INGRÉDIENTS :

- **1 kg** de cerises bien charnues
- **250 g** de sucre
- **2 g** de cannelle
- **2 clous** de girofle
- **10 graines** de coriandre

Dénoyotez les cerises bien mûres et gardez les noyaux. Passez la pulpe à la moulinette à légumes et laissez reposer 2 jours dans une terrine en faïence et au frais pour commencer la fermentation. Filtré dans un torchon, et pressez bien le torchon pour obtenir un maximum de jus de cette fermentation.

Placez dans une bonbonne en verre ou un fût, puis ajoutez le sucre. Cassez les noyaux pour récupérer les amandes, et placez-les avec les épices dans une gaze bien ficelée. Plongez la gaze dans le jus et laissez macérer pendant 3 mois. Filtré à nouveau et mettez en bouteilles, puis conservez dans un lieu sec et frais.

Ce vin se boit comme du vin de raisin.

RÔTI DE PORC AUX CERISES

4 PRÉPARATION 40 MIN.
CUISSON 1 H.

INGRÉDIENTS :

- **1 kg** de cerises
- Rôti de porc (**1,2 kg**) ou filet mignon
- **2 oignons** ■ **2 c. à soupe** d'huile
- **1 dl** de vinaigre ■ **100 g** de sucre
- **1 verre** d'eau ■ **sel, poivre**

Préchauffez votre four à 200 °C. Versez 1 c. à soupe d'huile dans un plat allant au four, installez le rôti, salez, poivrez. Entourez d'oignons pelés et finement émincés, arrosez avec le reste d'huile. Enfourez à mi-hauteur et laissez cuire 45 minutes en retournant le rôti au bout de 25 minutes. Ajoutez un peu d'eau au cours de la cuisson si nécessaire.

Lavez et équeutez les cerises. Mettez-les dans une sauteuse avec le vinaigre, l'eau, le sucre, le sel et le poivre. Amenez à frémissement sur feu doux, puis laissez cuire à demi-couvert en mélangeant de temps en temps pendant 20 à 30 minutes jusqu'à ce que le jus de cuisson devienne sirupeux. Retirez du feu et gardez au chaud. Au bout de 45 minutes de cuisson du rôti, retournez-le à nouveau et versez la moitié du jus de cuisson tout autour. Remettez au four 15 minutes. Pour servir, disposez le rôti coupé en tranches sur le plat de service, entourez-le des cerises et d'un peu de sauce. Servez le reste de la sauce à part.

CLAFOUTIS AUX CERISES

6 PRÉPARATION 20 MIN.
CUISSON 45 MIN.

INGRÉDIENTS :

- **500 g** de cerises
- **150 g** de farine
- **125 g** de sucre
- **½ verre** de lait
- **½ sachet** de levure
- **2 œufs**

Lavez les cerises et disposez-les au fond d'un moule beurré. Mettez la farine dans un saladier, ajoutez et mélangez les œufs, le sucre et versez progressivement le lait pour obtenir une pâte fluide assez épaisse. Recouvrez les cerises avec la pâte. Faites cuire au four à 210 °C pendant 45 min.

Variante : 10 minutes avant la fin de la cuisson montez des œufs en neige, ajoutez du sucre glace et versez sur le clafoutis qui sera meringué.



TARTE AUX CERISES

6 PRÉPARATION 40 MIN.
CUISSON 1 H.

INGRÉDIENTS : GARNITURE

- **400 g** de cerise
- **15 cl** de lait, **2 œufs**
- **15 cl** de crème fraîche ■ **80 g** de sucre
- **1 c. à soupe** de farine ■ **1 sachet** de sucre vanillé

PÂTE

- **150 g** de farine, **75 g** de beurre
- **1 c. à soupe** de sucre ■ **sel** ■ **½ verre** d'eau

Préparez la pâte brisée en mélangeant la farine, le beurre coupé en morceaux, 1 c. à soupe de sucre, une pincée de sel et le ½ verre d'eau. Etalez-la et garnissez un moule à tarte bien beurré et légèrement fariné, piquez le fond avec une fourchette. Laissez reposer au frais pendant 15 minutes puis faites-la précuire au four chaud 20 minutes à 240 °C. Retirez du four et laissez tiédir.

Lavez et dénoyotez les cerises. Dans une casserole, mélangez sur feu doux la crème et le lait. Dans un saladier, travaillez les œufs avec le sucre. Ajoutez la farine, le sucre vanillé et le lait chaud.

Répartissez les cerises sur la pâte et ajoutez la préparation aux œufs. Remettez à cuire au four à 220 °C pendant 40 minutes. Servez tiède, saupoudrez de sucre cristallisé.



FICHE D'IDENTITÉ :

LA CERISE



PÉRIODE DE CONSOMMATION :

Mi mai à fin juillet.

ASSOCIATIONS GAGNANTES :

Aiguillette de canard, pigeon, caille, filet mignon, veau, riz au lait, fromage blanc, yaourt, chocolat, œuf et lait, vinaigre, cannelle, citron, fruits rouges et pomme.

JE LES PRÉPARE :

Lavez, équeutez et dénoyautez.

CERISES ASTUCIEUSES :

Faites une soupe froide de cerises en les faisant cuire dans de l'eau avec du sucre, de la cannelle et passez le tout au mixeur. Faites vous-même votre sirop en mixant les fruits, laissez macérer avec les noyaux deux jours et portez à ébullition le jus avec le même poids de sucre. Embouteillez, bouchez à chaud hermétiquement et conservez dans une pièce fraîche. Vous pouvez congeler vos cerises lavées et équeutées, pour en profiter en plein cœur de l'hiver...



DANS LA LOIRE...

- ENVIRON 100 ARBORICULTEURS.
- 1200 HECTARES EN PLANTATIONS D'ARBRES FRUITIERS DONT ENVIRON 800 HECTARES IRRIGUÉS.
- 10 HECTARES DE PETITS FRUITS EN TUNNEL.
- 75% DES EXPLOITATIONS PRATIQUENT LA VENTE DIRECTE. CE SONT DES EXPLOITATIONS DE 4 À 8 HECTARES.

LA CULTURE DE CERISES :

D'HIER À AUJOURD'HUI

Depuis les années 60, les exploitations en polyculture élevage se sont spécialisées en production fruitière.

Le Jarez est un terroir traditionnel en production de cerises, qui en a fait son « fruit roi ». La surface en vergers de cerisiers représente 70 % des 500 hectares de production du Jarez. Cela s'explique grâce à un sol carbonifère riche en potasse et en magnésie. La cerise produite en coteaux permet de développer saveur, couleur et fermeté. On commence à la ramasser fin mai - début juin avec la Burlat jusqu'aux tardives fin juillet - début août avec la Régina.

La cerise ligérienne est connue au-delà des frontières du département puisqu'on la retrouve jusqu'en Allemagne.

Cette fiche a été réalisée par les producteurs locaux et la Chambre d'Agriculture de la Loire, avec le soutien financier de l'association Ruse et du Conseil Général de la Loire.

TÉLÉCHARGEZ L'ENSEMBLE DES FICHES SUR www.terresdeloire.fr | www.monpanierfermier.com

