

Cerises de terre



La cerise de terre se nomme également « lanterne chinoise », à cause de la fine membrane de la consistance d'une mince feuille de papier, comme les abat-jour chinois, qui la recouvre. Cette fine membrane est non comestible. Il existe une centaine de variétés de ce fruit peu juteux et sucré avec un léger arrière-goût acidulé et astringent. Il renferme de nombreuses graines comestibles.

La cerise de terre est une source de fer, de niacine et de vitamine A. On la dit fébrifuge, diurétique et antirhumatismale.

Pour la consommer, il s'agit d'enlever la membrane puis laver le fruit et le pourtour de la tige, car il s'y loge une substance résineuse. La cerise de terre se mange cru ou cuit. On la consomme tel quel dans une salade de fruits et les salades composées. On l'utilise pour faire des tartes, des sorbets et de la crème glacée. Très riche en pectine, on la cuisine en confiture, en gelée ou en marinade. On la transforme également en jus.

Conservation

Réfrigérateur : Une fois l'enveloppe enlevée, elle se conserve au plus 2 jours au réfrigérateur, recouvert d'un linge. Sinon, elle poursuit sa maturation à la température pièce et se conserve une à 2 semaines.

Congélateur : La cerise de terre se congèle facilement sans la fine membrane.

Recette Gâteau aux cerises de terres

Ingrédients :

- 1 sachet de 250 g de mélange à gâteau blanc (ou recette pour gâteau maison)
- 2 tasses de cerise de terre, dégagées de leur calice et bien rincées
- ¼ de tasse de noisettes
- 4 cuil à soupe d'amandes blanches tranchées
- ¼ de tasse de noix d'acajou
- Liqueur (irish cream, tia maria ou amaretto)

Préparation :

1. Préparer le gâteau en suivant le mode d'emploi, incorporer les autres ingrédients a la fourchette. verser dans un moule rond, antiadhésif de 9 po.
2. Mettez sur la grille au centre du four à 325°F. Au bout de 35 minutes, vérifiez à l'aide de la lame d'un couteau pour qu'il soit cuit (couteau propre). Sinon poursuivre 5 min. et vérifiez de nouveau.
3. Laisser refroidir.
4. Avant de servir versez dans le fond des assiettes a dessert un peu de liqueur et y déposer les pointes de gâteau

Ground cherry

The ground cherry is also called "Chinese lantern" because of the thin membrane of the consistency of a thin sheet of paper, like a chinese lampshade, that covers it. This thin membrane is inedible. There are a hundred varieties of the fruit juicy and slightly sweet with a slight aftertaste tart and astringent. It contains many edible seeds.

The ground cherry is a source of iron, niacin and vitamin A. It is said febrifuge, diuretic and antirheumatic. To eat, we have to remove the membrane and then wash the fruit and around the stem, because it lives inside a resinous substance. The ground cherry is eaten raw or cooked. Can be eaten as is in a fruit salad and mixed salads. It is used to make pies, sorbets and ice cream. Very rich in pectin, we prepare it into jam, jelly or marinade. We can also make some juice out of it.

Preservation

Refrigerator: Once the envelope is removed, it keeps more than 2 days in the refrigerator, covered with a cloth. Otherwise, it continues its maturation at room temperature and keeps one to two weeks.

Freezer: The ground cherry freezes easily without the thin membrane.

Recipe

Ground cherry cake

ingredients:

- 1 bag of 250 g of white cake mix (or recipe for homemade cake)
- 2 cups ground cherries, free from calyx, well rinsed
- ¼ cup hazelnuts
- 4 tbsp white sliced almonds
- ¼ cup cashews
- Liquor (Irish Cream, Tia Maria or Amaretto)

preparation:

1. Prepare cake according to instructions, stir remaining ingredients with fork. pour into a round pan, nonstick 9-inch.
2. Place on rack in center of oven. 325°F.
3. After 35 minutes, check with the blade of a knife if that is done (clean knife). Otherwise, check again after 5 minutes.
4. Cool.
5. Before serving pour into the bottom of the dessert plates a little liquor and place the tips of cake.