



La cerise de Cayenne est un petit fruit rouge alvéolé, très riche en vitamines C. Au goût acidulé, elle se consomme comme une fraise.

Choisir la cerise de Cayenne

Fruit à consommer bien mûr.

Fiez-vous à la couleur. La cerise de Cayenne passe du vert à l'orange pour terminer sa maturité en un magnifique rouge vif pouvant tirer sur le violet.



Conserver la cerise de Cayenne

La cerise de Cayenne se conserve plusieurs jours dans une boîte hermétique au réfrigérateur.

La saveur de la cerise de Cayenne

La pulpe juteuse est acidulée et possède une amertume légère. Elle ne s'apprécie que bien mûre, sinon son astringence domine.

Consommer la cerise de Cayenne

Les fruits sont consommés frais, crus ou en jus. Cuits, ils servent à la réalisation de pâtisseries, de confitures et de gelées. Ils permettent aussi la réalisation de sorbets très parfumés ainsi que de boissons fermentées.

La cerise de Cayenne renferme de grosse graine, extrêmement résineuses, qui ne doivent pas être consommées.

Les apports et les bienfaits de la cerise de Cayenne

Elle contient de la vitamine C, du magnésium, du zinc et du potassium.

Plus d'infos

Pour plus d'information, consulter le site web des [Récoltes du Caillou](#).

Sources : Récolte du Caillou

