

## Choisir

Au bout d'un pédoncule bien vert, les cerises s'affichent, brillantes, charnues ... et vivement colorées bien sûr. Mais attention, les nuances de couleur (plus ou moins foncée) et leur uniformité dépendent des variétés.

## Conserver

Fruit très juteux, la cerise doit être consommée rapidement pour conserver ses qualités désaltérantes et, surtout, sa saveur. La cerise est un plaisir gourmand, de chaque instant à renouveler fréquemment. Perméable aux odeurs, elle n'apprécie pas l'attente dans le réfrigérateur. Mais elle peut, sans problème, rester une journée dans un compotier... si on ne l'a pas croquée avant.

Préalablement équeutées et dénoyautées, les cerises se congèlent très bien. Elles seront disposées sur un plateau dans le congélateur avant d'être ensachées.

Les cerises composent également des condiments (lorsqu'elles sont conservées au vinaigre dans un bocal), des compotes, des confitures et de délicieux fruits à l'eau-de-vie.

## Trucs et astuces...

- ✓ Pour faciliter le dénoyautage des cerises, faites tremper les fruits équeutés une heure dans de l'eau et des glaçons.
- ✓ L'ajout d'une écorce de citron dans les compotes en cours de mitonnage en sublime la saveur.
- ✓ Afin d'accélérer la décongélation des cerises, versez sur les fruits une cuillerée de kirsch ou d'un autre alcool parfumé.

## la cerise



**Le merisier pousse en France depuis l'Antiquité. Sa large diffusion par les volatiles (qui en absorbant les baies, disséminaient les noyaux), valut au majestueux merisier le nom de «cerisier des oiseaux». Merisier, cerisier, griottier... autant d'arbres donnant divers fruits qui se camouflent sous la seule dénomination de cerise.**

## Connaître

Les cerises douces, sucrées et juteuses, se croquent nature. Dans ce groupe rentre la **cerise sauvage**, petite merise à la base du Kirsch allemand et du Cherry-brandy anglais, et la **guigne**. Si la chair moelleuse de cette dernière convient parfaitement aux compotes, soupes et boissons, le croquant du **bigarreau** (qui doit son nom aux bigarrures qui parent son épiderme) en fait le fruit de bouche par excellence, la cerise qui orne à 90% les étals, de mai à juillet.

Le groupe des cerises acides comprend les **griottes** et les **amarelles** (telle la fameuse **cerise de Montmorency**). Leur chair aigrelette et tendre ne se déguste qu'après cuisson, aussi sont-elles surtout destinées à l'industrie de la transformation.