

Le Chesnay, Août 2005

‘La saison des cranberries fraîches est revenue’

Recettes de Fêtes de fin d'année avec l'exquise baie au goût aigre doux

L'automne est là – c'est le début de la récolte des cranberries dans les vastes étendues du Nord-Est des Etats-Unis.

A nouveau, leur forme rebondie et leur couleur rouge éclatant nous appâtent. Disponibles jusqu'à fin janvier les baies fraîches font autant partie de la saison des fêtes en Amérique du Nord que la dinde traditionnelle de Thanksgiving ou le punch de Noël.

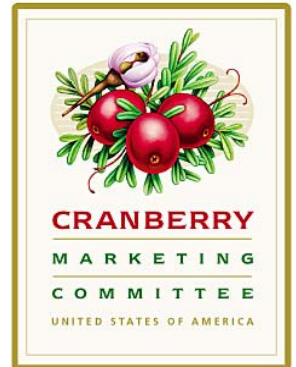
Comme les recettes ci-jointes le démontrent, les cranberries peuvent être utilisées de multiples façons. Elles accommodent aussi bien un magret de canard que de délicats filets de sole. Elles sont parfaites pour des sauces de pâtes ou des plats asiatiques et donnent une note fraîche aux desserts et pâtisseries. Leur chair ferme et leur goût si particulier peuvent vous donner de nouvelles idées pour vos repas de fêtes. C'est ainsi la baie originaire des régions les plus froides de l'Amérique du Nord devient chaque année plus populaire.

La saison des fruits frais ne dure que quelques mois. Les grosses baies rouges sont vendues en sacs plastiques perforés. Grâce à leur chair ferme, elles peuvent facilement être stockées dans le bac à légumes du réfrigérateur sans être altérées.

Les baies fraîches peuvent être facilement congelées et cela permet de décongeler la quantité nécessaire en fonction des besoins.

La compote de cranberries, facile à préparer peut être gardée plus longtemps : faites simplement bouillir le fruit avec du sucre et de l'eau comme indiqué sur l'emballage et versez dans des verrines.

En fonction de vos goûts, vous pourrez ajouter à la compote des épices de Noël traditionnelles : cannelle, poivre ou clous de girofle qui lui donneront un raffinement supplémentaire. La compote de cranberry



FRANCE contact :

MARKONSULT

Nelly Masson

58 rue Pottier

78 150 Le Chesnay

Téléphone :

01 39 55 73 29

Fax :

01 39 23 20 17

E-Mail :

Markonsult@wanadoo.fr

USA contact :

Cranberry Marketing
Committee

c/o Mike Rucier

Bryant Christie Inc.

1425 Fourth Avenue

Suite 808

Seattle, WA 98101

Téléphone :

001 206 292 6340

Fax :

001 206 292 6341

E-Mail :

rucier@bryantchristie.com

est une sauce d'accompagnement pour la viande rôtie mais peut tout aussi bien accompagner le fromage, les entremets et les gaufres. Les cranberries sèches et le jus de cranberry sont disponibles toute l'année.

Les fruits secs sont également faciles d'emploi pour la cuisine et la pâtisserie. Bien qu'elles soient déjà sucrées avec du jus de pomme ou du sucre, les cranberries gardent toujours leur goût aigrelet.

En faisant tremper les fruits secs une à deux heures dans de l'eau ou du jus de fruit, les cranberries peuvent être travaillées comme les fruits frais. Sèches, vous pouvez les utiliser comme tous les fruits secs.

Mais avec leur couleur rouge vive, les cranberries donnent une nouvelle touche à vos repas et permettent de varier vos recettes traditionnelles favorites.

Le Chesnay, le 1 Août 2005.

Reproduction gratuite

Credit photos : Cranberry Marketing Committee