

# Fiche produit des



## Cerise de Cayenne

*Nom scientifique*  
Eugenia uniflora.

*Autre nom*

Cerisier carré, Pitange du Brésil, cerisier créole, cerise à côtes ou roussaille.

*Origine / histoire*

L'arbre est originaire d'Amérique tropicale : Argentine et Paraguay, Uruguay, Brésil, Guyane, Suriname. L'espèce est très largement cultivée dans les régions tropicales, parfois naturalisée, elle est répertoriée comme une espèce envahissante.

*Qu'est-ce que c'est ?*

Le cerisier de Cayenne est un arbuste fruitier de la famille des Myrtacées. Il existe de nombreuses variétés de cerises de Cayenne, certaines sont douces, acides, rafraîchissantes. Le fruit est une baie globuleuse, à 8 côtes saillantes de 2 à 3 cm de diamètre. Il arrive à maturité courant octobre, novembre. Sa peau fine et verte devient orange foncé puis rouge écarlate à maturité. La variété à gros fruits noirs est épicée et aromatique.

*Saison*

Septembre à décembre.

*Bienfaits nutritionnels :*

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



# Cerise de Cayenne

## *Comment pousse-t-il ?*

Cet arbuste étale ses branches grêles jusqu'à 7 mètres de haut, il est très fourni et très ramifié. On peut reproduire le cerisier de Cayenne par bouture, mais les graines sont les moyens habituels de propagation, elles germent en 3 à 4 semaines.

## *Idéal pour*

Les fruits et les feuilles du cerisier de Cayenne sont fébrifuges et l'écorce, astringente, est utilisée en bain de bouche contre les aphtes. Au Surinam, la décoction de feuilles se boit comme un remède contre le rhume.

## *Comment la consommer ?*

Un arbre adulte peut produire dix kilogramme de fruits par an, qui peuvent être dégustés frais, ou transformés en gelées, confitures, «vins» et liqueurs. Épipinée puis saupoudrée de sucre et mise au frais, la cerise à côtes perd son âpreté et s'utilise comme une fraise.

## *Comment la conserver ?*

Plusieurs jours dans une boîte hermétique au réfrigérateur.

*Bon Appétit !*

