



96

nom vernaculaire	français	Physalis (amour en cage)
	créole	Fizalis
	anglais	Ground Cherry, Physalis, Chinese lantern, Cape Gooseberry
	espagnol	Physalis farol chino
	allemand	Kapsstachelbeere/Blasenkirichen (Physalis)

Son nom vient du grec < phusalis > (vessie).
 Cette plante porte le nom < d'uchula > au Venezuela et de < tomatillo > au Mexique.
 Le nom d'une des espèces, la plus commune et à fruits oranges comestibles, « *Physalis alkekengii* ou *alkekenge* » date du 16ème siècle et dérive de l'arabe < al-kâkanj > (cerise de Jérusalem). On appelle communément les fruits « amours en cage » et au Québec « cerises de terre » ou « coquerets ».

fleur

En Europe, l'été, les fleurs blanchâtres ou jaunes, et généralement solitaires, poussent dans les aisselles des feuilles.



fructification

Le fruit est mûr en fin d'été.



fruit Physalis.

Le fruit, de la grosseur d'une bille, grossit à l'intérieur du calice en se teintant d'orange et de rouge.



utilisations

Le physalis se mange d'abord cru : on ouvre les pétales pour trouver au centre le petit fruit rond et orangé.
 Ce fruit est doux, très légèrement acide suivant sa maturité.

Son calice (ensemble des sépales) orangé, souvent devenu sec et parcheminé lorsque le physalis est commercialisé, le fait ressembler à une minuscule lanterne chinoise en papier. Le fruit entier, avec son calice resté attaché, est utilisé en pâtisserie : le fruit orangé est alors enrobé de sucre cuit ou de fondant et utilisé comme décor d'entremets ou en mignardise.

Le physalis peut se préparer en confitures, en gelées, en tartes, en clafoutis, en mousse, en décor d'entremets.

Au Mexique, on prépare une sauce verte avec les physalis « tomatillo » cuits avec de l'oignon, de l'ail, des piments, de l'huile, du vinaigre et des herbes aromatiques.



origine	Amérique centrale.
habitat	Jardin (cultivée).
type	<p>Les physalis sont des plantes annuelles ou vivaces, parfois un peu ligneuses à la base. Il existe plusieurs variétés, dont les 6 principales sont : « <i>Physalis alkekengii</i> ou <i>alkekenge</i> » : Variété la plus courante. Plante très décorative avec des fruits oranges comestibles. « <i>Physalis franchetii</i> » appelé coqueret de Franchet : Plante provenant du Japon et qui est très proche de l'alkekenge. Elle est simplement plus grande. « <i>Physalis peruviana</i> », « <i>Physalis edulis</i> », dite coqueret du Pérou ou groseille du Cap Contrairement à l'alkekenge, la plante n'est pas décorative. La fleur est jaune avec des taches marron à rouge. Son fruit, comestible, est jaune au centre de la lanterne. « <i>Physalis pruinosa</i> », appelée cerise de terre : Ce physalis pousse au Canada. Les tiges buissonnantes atteignent 40cm et s'étalent largement. D'un diamètre de 1 cm environ, les fruits tombent lorsqu'ils sont mûrs. Ils sont consommés que quelques semaines plus tard car ils peuvent avoir une certaine amertume au début. Saveur sucrée et acide. « <i>Physalis philadelphica</i> » ou « <i>Physalis ixocarpa</i> », appelé tomatillo du Mexique : il ressemble à une petite tomate verte recouverte d'un voile qui se déchire à maturité. Le fruit est collant et dégage une odeur de fromage. Physalis heterophylla, coqueret hétérophylle : Ce physalis pousse à l'état sauvage en Amérique du Nord. Les tiges sont recouvertes de poils longs, les fleurs en forme de clochettes sont jaunes et poussent à l'aisselle des feuilles. Le fruit est vert à jaunâtre à maturité.</p>