



# Fruits exotiques rares



Combava, Corossol, Datté fraîche, Dourian, Fruit à pain, Grenadille, Jujube, Maracuya, Pépino, Pitahaya, Pomme Cannelle, Tamarin, Ugli

## Combava

Le combava est un **agrume** originaire d'Inde. Il ressemble à un **petit citron** à la peau bosselée et épaisse. Sa pulpe est vert clair, moyennement juteuse et contient quelques pépins. Il est **plus petit et plus acide** que le citron.

Utilisation culinaire : Principalement utilisé à la Réunion, à Madagascar et en Asie du Sud-Est, son zeste y **relève le goût** de nombreux plats. Râpé, il parfume glaces, sorbets et gâteaux. On utilise le jus pour préparer **des boissons**. Les **feuilles** sont également utilisées dans la composition de nombreux plats.



## Concombre Cornu



Appelé également metulon et kiwano (c'est aussi une marque), le concombre cornu a une forme ovale, une peau orangée à maturité avec des excroissances charnues caractéristiques. Sa chair verte a un goût **légèrement acidulé**. C'est une plante particulièrement cultivée aux États-Unis, en Israël, au Kenya, en Nouvelle-Zélande.

Utilisation culinaire : Se **consomme cru**, à la petite cuillère. Il peut aussi être servi en salade, ou rentrer parfois dans la préparation de jus ou de sorbets.

## Corossol

Le corossol est un **gros fruit** pesant plus d'un kilo retrouvé dans la plupart des régions tropicales. Sa surface est recouverte d'épines charnues et recourbées. Sa pulpe est d'un **blanc crèmeux**, juteuse, avec de nombreuses graines noires indigestes. Son parfum agréable, à la fois **sucré et acidulé**, rappelle le « malabar ».

Utilisation culinaire : Il peut être consommé nature, mais sert surtout à la préparation de **boissons et sorbets**.



## Datté Fraîche



La datte est le fruit comestible du palmier-dattier. C'est un fruit fragile et délicat à transporter. On l'importe de l'ensemble du bassin méditerranéen, en particulier d'Égypte et d'Israël. Sa chair est **tendre et succulente**.

Utilisation culinaire : Consommée **nature** en l'état.

## Dourian

Ce gros fruit qui pèse **entre 1,5 et 5kg** se consomme dès que son écorce se fissure près du pédoncule. Il contient 5 à 6 alvéoles avec de gros noyaux, remplies d'une chair crémeuse et dense. À maturité, il dégage une **odeur très particulière**, qui se rapproche du vieux fromage, mais sa pulpe blanche surprend par son **goût de fraise** !

Utilisation culinaire : Sa chair, **très prisée** en Asie, se consomme crue ou arrosée de jus de coco. Les graines sont également comestibles grillées ou bouillies.



## Grenadille et Maracuja

De la famille des passiflores, ils ressemblent beaucoup à leur cousin le fruit de la passion. La grenadille, de teinte orangée, a un aspect plus attractif, mais un goût moins prononcé et une **saveur douce**. La maracuja, de couleur vert clair, a une **acidité et un goût plus prononcé**.

Utilisation culinaire : On les consomme comme le **fruit de la passion**, coupées en 2 et à la petite cuillère, ou encore en coulis, en boisson...





## Jujube

Aussi appelé dattier chinois, on retrouve le jujubier dans le midi de la France et en Afrique du Nord. Jeune, il a le goût et la consistance de la **pomme**.

Utilisation culinaire : Le jujube se consomme en frais, en conserves, confits, en confiture, en liqueur, ou à l'état de pâte. Il est aussi possible de le **faire sécher**. Il peut être utilisé **en tisane**, contre la toux, ou encore en **rum arrangé**.



## Pépino



Sa peau lisse verte tourne au blanc crème marquée de violet à maturité. Sa chair est jaune, juteuse, avec un léger goût de melon.

Utilisation culinaire : Il se consomme nature, **coupé en deux** et après avoir retiré sa partie centrale.

## Pitahaya

Plus connu sous le nom de « **fruit du dragon** », ce fruit est très courant en Asie du Sud Est. Il en existe trois sortes, issues d'espèces distinctes, toutes comestibles, à basse teneur en calories et portant une peau épaisse à petites feuilles. On les distingue à leurs couleurs de peau et de pulpe : rose, blanche, rouge, ou jaune. Leur production s'est largement **développée** au cours des dernières années.

Utilisation culinaire : Elle se consomme **nature**, coupée en deux, avec une petite cuillère. Elle accompagne également les salades de fruits ou sert de décoration coupée en tranche. On peut boire son jus avec du lait.



## Pomme Cannelle



De la même famille que l'anone, son épiderme rappelle celui de la pomme de pain. À maturité, le fruit s'ouvre le long de ses excroissances. Sa chair de couleur blanc – jaune est crémeuse, au goût très sucré et agréable.

Utilisation culinaire : Elle se déguste **nature**, mais sert aussi à la confection de délicieux jus et sorbets.

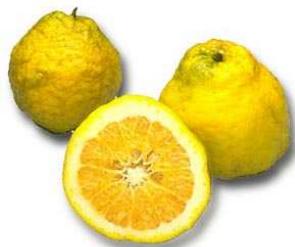
## Tamarin

En forme de gousse de haricot, il renferme une pulpe brune et molle, sucrée et acidulée. Son goût rappelle celui du **citron**. C'est un purgatif doux.

Utilisation culinaire : Il s'utilise principalement en **confiture** ou en **pâte de fruits**.



## Ugli



Agrumé de la grosseur d'un pomelo, son aspect est **peu attractif** (ugly = laid en anglais !). Cependant sa chair est tendre, juteuse, parfumée, sucrée et sans amertume. La Jamaïque est son pays d'origine et le seul à produire des fruits de bonne qualité **d'octobre à avril**.

Utilisation culinaire : Il se consomme **en quartiers**, une fois pelé, ou coupé en deux à la cuillère comme un pomelo. Il peut être utilisé dans diverses préparations à base d'agrumes.