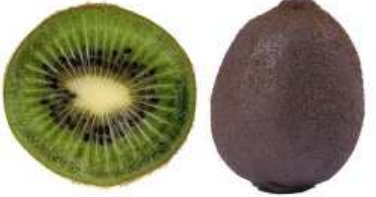


Les fruits exotiques

Principaux fruits exotiques

Fruit	Origine	variétés/ goût	Utilisation
Ananas 	Victoria : La réunion, Ile Maurice Cayenne : Antilles, Côte d'Ivoire, Cameroun, Cuba	Cayenne : le plus vendu en France car le moins cher. Victoria : plus petit, très jaune. Plus sucré de goût et plus fin.	Seul (au kirsh ou nature), en salade de fruits et sorbet ou encore flambé.
Banane 	Côte d'Ivoire, Amérique du Sud, Martinique, Antilles.	Banane fruit : fruit riche en amidon et très sucré. Plantain : banane utilisée comme féculent, n'a pas le goût de la banane fruit	Nature, en salade de fruits, flambée
Carambole 	Malaisie, Brésil, Indonésie, Australie	Fruit Jaune ou vert pomme. Moyennement sucré et acidulé.	Cocktail de jus de fruit ou nature. le plus souvent utilisé pour la décoration de cocktails ou de salades de fruits exotiques.
Fruits de la passion 	Amérique Centrale et Amérique du sud	Le fruit contient une pulpe gélatineuse acidulé mais très parfumée.	Le plus souvent en sorbet, mais on peut l'utiliser dans la salade de fruits ou dans la réalisation de cocktails.
Figue de barbarie 	Afrique du nord, Israël, Mexique, bassin méditerranéen.	Fruits issus d'une plante grasse. Le fruit est recouvert de piquants, la chair est très rafraichissante mais parsemée de pépins.	Nature, difficile à intégrer dans une salade de fruits car délicat à travailler et de nombreux pépins.

Kiwi 	Nouvelle Zélande, France (Sud-Ouest)	Quelques variétés : Abbot, Monty, Bruno Chair sucrée et un peu acide. Peut être très acide quand il n'est pas parfaitement arrivé à maturation.	Seul ou en salade de fruits, confiture, gelée ou encore en alcool : le Kibowi.
Litchi (ou lychee) 	Chine, Inde, Malaisie, Viet-nam.	Chair translucide et très juteuse. Goût très parfumé, un peu acidulé mais très sucré. Fruit à gros noyau.	Salade de fruits (long à préparer, sinon existe au sirop), seul.
Manque 	Amérique du sud, Côte d'Ivoire, Mali, Burkina Fasso, Egypte, Israël	Variétés : Julie, Divine, Camphre, Reine Amélie, Gouverneur, Tommy Akins Chair orangée, très parfumée et peu acide.	Salade de fruits, décoration de buffet (avec la peau retournée et taillée en cubes), sorbets, confitures, gelées.
Noix de coco 	Polynésie, Afrique Tropicale, Inde, Philippines	Fruit à la coque très dure qui renferme une chair blanche, sucrée, grasse et savoureuse. Quand le fruit est mûr, il n'y a pas ou peu de lait.	Pâtisseries, sorbets et cuisine exotique. Difficile à intégrer dans une salade de fruits car la préparation est longue. utilisé pour la décoration de buffets.
Papave 	Mexique, Amérique du sud, Inde, Afrique, Antilles	Sorte de petit melon qui peut atteindre 6 à 8 kg. Chair sucrée et très juteuse. Ce fruit doit d'abord s'inciser afin d'enlever un jus acide.	Salade de fruits (mais long à préparer) ou seul.
Physalis 	Nouvelle Zélande	L'autre nom du Physalis est "Amour en cage". Ce fruit est enfermé dans une petite enveloppe qui le protège. De la taille d'une cerise et de couleur orange, il est très parfumé et peu acide.	Utilisé le plus souvent en élément décoratif des salades de fruits et des cocktails.