



Nos fruits EXOTIQUES



Kumquat

Pulpe à la légère amertume, à la délicate acidité qui s'adoucit vite avec le goût sucré de sa peau. C'est pour cette raison que la plupart du temps, on le dévore cru, comme une gourmandise, comme un bonbon acidulé.



Grenadille

La chair se mange avec ses graines, seule, pour parfumer yaourts et desserts mais aussi en accompagnement de viandes blanches ou de poissons. Cette baie sera délicieuse mixée en jus, en purée, en coulis. Acidulée, elle donnera du pep's à vos salades de fruits.



Kiwano

Ce fruit se déguste cru en le rinçant et en le coupant dans le sens de la largeur. Ses pépins peuvent être consommés ou non. Concernant son goût, il se rapproche de celui du kiwi, de la banane ou du concombre selon sa maturité.



Mangoustan

Il faut ouvrir sa coque épaisse pour y trouver une chair fondante et nacrée. Son goût marie les saveurs acides et sucrées, évoquant la pêche, l'ananas, la framboise, et s'avère très désaltérant. Il est surnommé roi des fruits.



Pitaya

Il se consomme cru, sans la peau. Surnommé « fruit du dragon », son goût acidulé est proche de celui du melon, de la poire et du kiwi. Il est connu pour ses vertus digestives.



Ramboutan

Aussi appelé litchi chevelu, il se diffère par son goût plus acidulé, proche de celui du raisin. Quand son écorce et ses fibres sont vertes, le fruit n'est pas mûr. Quand les fibres sont noires, le fruit a probablement dépassé le stade de maturité optimale.



Carambole / Physalis

Sa jolie forme étoilée, une fois découpée, en fait depuis longtemps un élément décoratif pour les assiettes. Mais elle est également délicieuse à consommer, et sa richesse en vitamines en fait un véritable concentré d'énergie.



Fruit de la passion

Bénéfique pour la santé, il contient beaucoup d'antioxydants et de fibres. Sa chair est molle, juteuse, de couleur jaune et contient de nombreuses graines croustillantes. Pour consommer de la meilleure façon le fruit de la passion, il faut le choisir bien mûr, assez lourd et avec la peau légèrement plissée.

— JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2023 —