

Fiche produit des



Pomme Cannelle

Nom scientifique
Annona squamosa.

Autre nom
L'attier, Zatte, Atte.

Origine / histoire
Originaire d'Amérique tropicale, les fruits du genre Annona, famille des Annonacées, sont cultivés dans la plupart des régions subtropicales : en Amérique latine, en Asie du Sud et du Sud-Est où ils ont été introduits dès le XVI^e siècle, autour de l'océan Indien et de l'océan Pacifique, aux Antilles (principalement en Martinique).

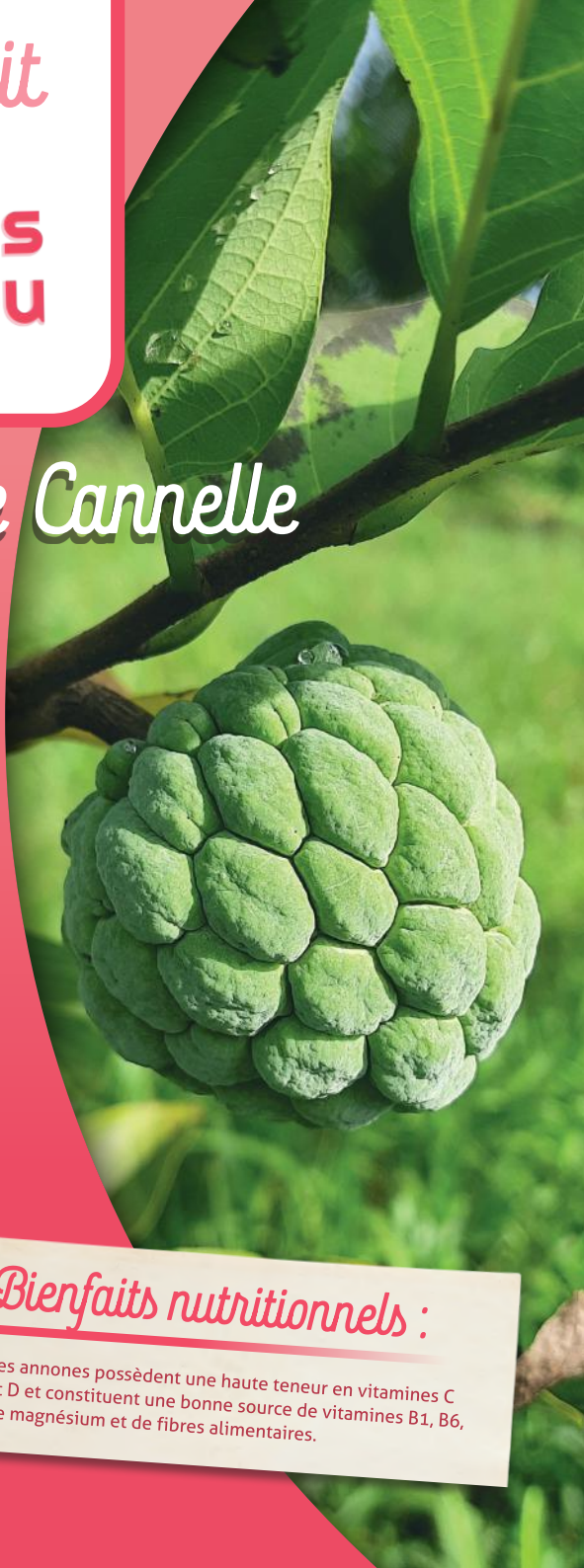
Qu'est-ce que c'est ?
Il existerait diverses variétés de chacune de ces espèces selon la couleur du fruit. Généralement, la pomme cannelle et le cherimolia sont verts et le cœur de bœuf orangé. Ils mesurent environ 6 à 10 cm de diamètre et n'excèdent pas 250 grammes. C'est l'intérieur du fruit, une chair blanche crémeuse qui est comestible.

Comment pousse-t-elle ?
La pomme cannelle pousse sur des arbres qui peuvent atteindre 5 m de hauteur, sa croissance est rapide.

Saison
Janvier à avril.

Bienfaits nutritionnels :

Les annones possèdent une haute teneur en vitamines C et D et constituent une bonne source de vitamines B1, B6, de magnésium et de fibres alimentaires.



Pomme Cannelle

Idéal pour

Les racines servent à traiter la dysenterie, problèmes gastriques ou rhumatismes en médecine traditionnelle. Le fruit est utilisé aussi pour soulager les problèmes de peau comme les boutons, les brûlures comme les coups de soleil, les érythèmes fessiers, les furoncles. C'est ainsi qu'ils sont exploités dans l'industrie cosmétique. Les feuilles possèdent différents principes actifs comme le camphre, le sitostérol, des acides gras qui lui confèrent des propriétés sédatives ou soporifiques. Par exemple, on en fait des bains aux enfants pour les apaiser.

Précautions

Les annonces sont fortement déconseillées pour les malades de Parkinson. Consommer le fruit accélérerait les effets (tremblements, raideur du corps) de la maladie selon des chercheurs. En effet, ces fruits contiennent des acétogénines qui sont des neurotoxines végétales. Les feuilles de ces arbres tropicaux avec leurs graines sont non-comestibles, car elles contiennent une molécule toxique qui en fait un insecticide naturel efficace.

Comment les consommer ?

Les fruits sont consommés frais, sous forme de jus de fruit, sorbet.

Comment les choisir ?

Les fruits se récoltent lorsque les écailles sont un peu espacées pour la pomme cannelle et lorsque le fruit change de teinte pour le cœur de bœuf et le cherimolia.

Comment les conserver ?

La conservation de ces fruits, très fragiles, est difficile. Il faut les conserver dans un endroit ventilé ou au frais dans un réfrigérateur, où ils tiendront quelques jours à peine.

Bon Appétit !

