

Fiche produit des



Pomme Kanak

Nom scientifique

Syzygium malaccense.

Autre nom

Le jambosier, te tumu Ahi'a en Polynésie française, Pommier d'amour en Guyane, Pôm Tahiti en créole antillais, Pomme d'eau en Martinique, Jamalac dans l'île Maurice et aux Seychelles (en référence à un arbre fruitier de la même famille originaire de l'Indonésie), Jambose rouge, Pomme malacca en Guadeloupe (du nom d'une région de la Malaisie qui fait référence à l'origine de la pomme), Makoba à Madagascar, et Makopa aux Philippines. Ou pomme d'eau.

Origine / histoire

Arbre fruitier originaire du Sud-Est asiatique (Indonésie, Malaisie) appartenant à la famille des myrtacées (comme la goyave).

Qu'est-ce que c'est ?

La pomme-kanak est une grosse drupe comestible et parfumée, en forme de petite poire à la peau luisante, mais légèrement irrégulière, de couleur rosâtre à rouge vif et à la chair blanche et fine. Le fruit contient un noyau de forme ronde.

Production

Saison chaude.

Bienfaits nutritionnels :

La pomme-kanak possède des teneurs intéressantes en phosphore, vitamine C et vitamine A.



Pomme Kanak

Comment pousse-t-elle ?

Le pommier-kanak est un arbre, mesurant de 4 à 10 m de haut, au port vaguement conique et au feuillage persistant. Ses fleurs rouges/roses ressemblent à des petits pompons. Il se cultive dans la forêt pluviale sèche et est présent dans les basses-terres tropicales humides à une altitude de 0 à 1200 m. Sa propagation est possible par graine, marcottage aérien, greffe et bouture de tige. La multiplication par graines est la plus couramment pratiquée.

Idéal pour

Faciliter la digestion et protéger des infections, elle donne aussi de l'énergie. L'écorce du pommier-kanak est utilisée pour fabriquer des tisanes contre les maux de gorge et les angines. Un bouillon de feuilles et fleurs est préparé pour soigner la diarrhée. Les furoncles sont traités en y apposant des feuilles chauffées.

Comment la consommer ?

On consomme la pomme-kanak crue. La chair est très croquante et juteuse. Son goût est très doux bien qu'à peine sucré et donc rafraîchissant. En Asie, on l'utilise dans la préparation de gelée et de coulis. À Porto Rico, on l'utilise dans la fabrication de «vin». Cuite avec d'autres fruits, elle atténue leur acidité. Les fleurs sont comestibles et ajoutent de la couleur aux salades.

Comment la choisir ?

Bien mûre.

Comment la conserver ?

La pomme-kanak est fragile, mais pourra se conserver quelques jours au réfrigérateur dans le bac à légumes.

Bon Appétit !

