

# ABRICOT-PAYS



Photo : F. Le Bellec, CIRAD

## Descriptif du fruit

L'abricot-pays est un fruit à noyau comestible à la chair sucrée. Juteuse et ferme, elle est de couleur jaune-orange. Le fruit peut avoir entre 1 à 4 grosses graines et sa peau grise-brune est relativement épaisse.

## Historique

Originaire des Antilles et du nord de l'Amérique du Sud, il se cultive maintenant en Afrique et en Asie. Le père Labat, qui le découvre au 18ème siècle lors de son séjour aux Antilles, note que "les Français ont donné le nom d'abricot à un fruit que les Espagnols appellent : mame". Ce nom français ne lui convient que pour la couleur de la chair, car pour tout le reste il ne lui ressemble point du tout.

**Proverbe créole :** « Pa confond coco épi zabrico » : ne pas confondre les noix de coco et les abricots (ne mélange pas les torchons et les serviettes).

**Floraison :** novembre à décembre

**Fructification :** janvier à mars

**Au jardin :** tu peux planter la ou les graines de l'abricot dans la terre pour obtenir un bel abri-cotier.

## Recette : Confiture d'abricot

Eplucher 4 abricot-pays et coupez-les en morceaux.

Placez les morceaux d'abricots dans une cocotte, ajoutez 750 g de sucre de canne, les jus de 2 oranges et 1 citron, la vanille et un peu d'eau.

Laissez cuire à feu doux pendant une heure en remuant et en écumant de temps en temps. Après cuisson, passez les morceaux d'abricot au moulin à légumes.

## APPORTS ET VERTUS

Fruit comestible, riche en vitamines B et C. Il contient également de la coumarine (arôme) qui protège des infections.



# A

bricot - Pays

