

AMANDE



Photo : F. Le Bellec, CIRAD

Descriptif du fruit

L'amande des Antilles est ovale un peu aplati. La peau verte du fruit devient jaune veiné de rouge à maturité. Sous cette peau tendre, une fine couche de chair aciduléée recouvre une coque coriace d'aspect liégeux. Celle-ci renferme une amande, huileuse et douce, qui a le goût de la noisette.

Historique

Originaire des Iles Andaman, de l'Archipel malais et de la Nouvelle-Guinée, l'amandier-pays est introduit aux Antilles il y a plus d'un siècle.

Le savais-tu ?

Verte, l'amande peut être utilisée comme un cornichon.

Floraison : presque toute l'année

Fructification : presque toute l'année

Au jardin : une astuce pour les manger. Prends une amande sèche et casse la entre deux pierres.

Chercher l'intrus :

Noisette, noix, amande, cacahuète, pistache, noix de cajou, amende.

APPORTS ET VERTUS

L'amande des Antilles est très riche en lipide, protéine et vitamines. Elle donne une huile de qualité pour la peau et le cuir chevelu présentant l'avantage de ne pas rancir.



A mande



Photo : F. Le Bellec, CIRAD