



12

nom vernaculaire	français	Mombin , prunier mombin
	créole	Monben, prin-monben
	anglais	Yellow mombin, hog plum
	espagnol	Jobo Ciruela amarilla
	allemand	Mombinpflaumenbaum



Le prunier mombin « *Spondias mombin* » est un arbre tropical américain. Il appartient à la famille des < Anacardiaceae >, tout comme l'anacardier (kajou fiche n°9) et le manguier (fiche n°81). Aux Antilles, il est appelé prunier-pays (prin-péyi).

origine	Amérique tropicale (sud du Mexique au nord du Brésil).
habitat	Régions semi-arides du Mexique, du Pérou et du Brésil, mais aussi d'Afrique et d'Asie.
type	Arbre pouvant atteindre une hauteur de 20 m. Il exsude une gomme servant de glu. Son bois, jaune brun, est exploité en menuiserie.

fleur

Mai à septembre.

fructification

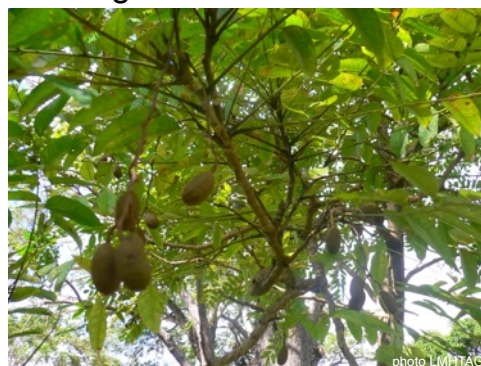
Juillet à novembre.

Et principalement au moment des « grandes vacances ».

fruit Prune mombin.

Fruit charnu à noyau (drupe), jaune, ovoïde (*de forme ovale*) de 3 cm de long.

Il renferme, autour d'un gros noyau, une pulpe légèrement astringente à la saveur acidulée.



utilisations

Les fruits sont consommés crus, en fruits de bouche (*à sucer, car le noyau est très gros*), Ils servent à réaliser des jus, des crèmes glacées et du sorbet.

On peut aussi les faire sécher, comme les pruneaux.

Cuits, ils sont utilisés pour réaliser des compotes, des gelées et des confitures.

Ils servent à préparer < le punch aux mombins > (fruits macérés dans du rhum).

Le jus, fermenté et distillé, donne en Amazonie un vin appelé « *Vinho de Taperiba* », et au Guatemala, une boisson ressemblant à du cidre.

Au Mexique, les fruits verts sont consommés à la façon des olives,

quant aux bourgeons et aux jeunes feuilles, acides, ils se cuisinent en légumes.