



132

nom vernaculaire	français	Canistel
	créole	Kannistèl
	anglais	Canistel tree, egg fruit
	espagnol	Canistel, boracho, zapote de niño.
	allemand	Canistel, Eifruucht, gelbe Sapote



photo LMHTAG

origine	Amérique centrale (Belize, Guatemala, Salvador) et Mexique (au sud et dans la région du Yucatan).
habitat	On trouve le canistel sous les climats tropicaux et sub-tropicaux. Il est cultivé pour ses fruits comestibles et comme ombrage dans de nombreux pays d'Amérique latine (Costa Rica, Nicaragua, Panama...), au Brésil, à Taïwan, au Vietnam et dans les Grandes Antilles (Porto Rico, Jamaïque, Cuba), aux Bahamas, en Floride (sud et Keys), à Hawaï et aux Philippines, deux pays où il fut introduit au début du 20ème siècle. Au Pérou, il existe de nombreuses variétés domestiquées de canistel. Il est aussi présent, mais rarement cultivé, dans les Petites Antilles et sur l'île de la Réunion. En Guadeloupe, on trouve dans les forêts humides, un arbre de la même famille « <i>Pouteria multiflora</i> » appelé < pomme pain > (Ponmpen en créole).
type	Le canistel est un arbre fruitier à feuilles persistantes pouvant atteindre 10 m de haut. Tous ses organes contiennent un latex blanc (comme tout < Sapotaceae >).

Son nom scientifique est « *Pouteria campechiana* » de la famille des < Sapotaceae >. « campechiana » est dérivé de la ville mexicaine de Campeche (*ville fortifiée située sur le golfe du Mexique*).

Il est aussi appelé lucuma, jaune d'oeuf, fruit-oeuf, plante oeuf de poule < cây trúng gà > (Vietnam).

fleur

Petites fleurs verdâtres en forme de clochette.
Floraison de janvier à juin au Mexique, avril à mai à Cuba.



photo CIRAD Guadeloupe

fructification

Septembre à décembre aux Antilles.
Juillet à octobre à la Réunion.
Le fruit se récolte quand sa peau devient jaune.

fruit Canistel.

Fruit de la taille et de la forme d'un gros oeuf, à la peau cireuse de couleur jaune orangé. Sa pulpe, de couleur jaune a une texture farineuse et sèche, elle entoure plusieurs graines.

utilisations

Le fruit est cueilli à maturité, avant qu'il ne tombe. Il peut se conserver quelques jours.

Le canistel ressemble par son aspect et sa consistance à un oeuf cuit dur. Il est peu juteux, a une texture farineuse, assez sèche.

Sa saveur est sucrée et musquée (ton boisé très subtil). Son goût rappelle la patate douce et le giromon cuits.

Le fruit est consommé en fruit de bouche (souvent arrosé d'un jus de citron), en salade de fruits.

Il permet de réaliser des crèmes aux fruits, des crèmes glacées, des milkshakes et des smoothies, de la confiture, de la marmelade et des compotes, ainsi que des gâteaux au canistel (type cake) et des crêpes.

En effet, la pulpe de canistel peut être déshydratée puis utilisée comme ingrédient dans la confection de gâteaux.

Aux États-Unis (Floride), ce fruit est consommé tel un oeuf dur : saupoudré de sel et poivre et accompagné citron vert, voire de sauce mayonnaise, ou bien après avoir été passé au four.

Au Pérou, où ce fruit très apprécié est appelé < nectar des Andes >, la pulpe de canistel entre dans la composition de nombreux desserts lactés (glaces, yaourts) de fabrication artisanale et industrielle.

