



30

nom vernaculaire

français	Carambolier
créole	Karanbol
anglais	Star fruit
espagnol	Carambola
allemand	Karambole, Sternfrucht

origine	Asie du Sud-Est : Philippines, Indonésie, Malaisie, Inde, Bangladesh et Sri Lanka.
habitat	Le carambolier est répandu au travers de toute la zone inter-tropicale du globe. Il a été introduit aux Antilles au 18ème siècle.
type	Le carambolier est un arbuste qui peut devenir un arbre de 10 m de haut.

Son nom scientifique est « *Averrhoa carambola* » de la famille des < Oxalidaceae >, tout comme son cousin le bilimbi « *Averrhoa bilimbi* » (voir fiche n°22). En Inde on appelle son fruit < pomme de Goa >.



photo LMHTAG

#### fleur

Toute l'année par cycle de 2 mois. Petites fleurs roses au coeur pourpre.



photo LMHTAG

#### fructification

Au bout de 5 ans après plantation 50 jours après la floraison.



photo LMHTAG



photo CIRAD Guadeloupe

#### fruit carambole.

Fruit dont la peau a un aspect cireux, de couleur jaune-vert à jaune orangé. Il a 5 à 6 côtes qui lui donnent sa forme d'étoile lorsqu'on le coupe transversalement.



photo internet: 1001 cocktails



photo LMHTAG

#### utilisations

Ce fruit sucré et acidulé se consomme cru, en jus, en salade de fruits, en brochette de fruits. Il sert de décor à de nombreux plats salés, sucrés, d'entremets et de desserts glacés, de coupes de glace, ainsi qu'à des cocktails avec ou sans alcool. Cuit, on réalise avec la carambole des sirops et des confitures.

Son cousin, le « bilimbi » (fiche n°22), dont le fruit est plus petit est aussi plus acide, est consommé, lui, plutôt comme condiment cru ou cuit : seul, au vinaigre (cru), en pickles (cru), en chutney (cuit).

La carambole, tout comme le « bilimbi », contient de l'acide oxalique (qui a la propriété d'enlever la rouille des métaux et du linge) : de ce fait les personnes présentant des problèmes rénaux doivent en consommer avec modération.