

Fiche produit du mois de
Décembre :

LE COROSSOL



Fiche réalisée par les élèves de BACPRO CUISINE 1A :

Barth Samuel – Baya Chatti Malik –
Berardi Enzo – Bourgeon P Lola –
Budelot Raphaël – Carofano Clément –
Deplantay Ethan – Girardin Kylian –
Jean Arthur – Monge R Raphaël –
Musseau B Adam

Généralités :

Le corossol est un fruit exotique, appelé aussi corossol épineux. Le corossol pousse sur le corossolier, un arbre typique de Madagascar, d'Amérique du Sud et de l'île de la Réunion.

Caractéristiques / Spécificités :

Le corossol n'aime pas le froid. Il peut mesurer jusqu'à 25cm de long et peut peser entre 1 et 3 kg. Il est vert extérieurement et blanc intérieurement avec des pépins noirs, la peau du corossol est recouverte de petites épines flexibles. Sa chair est fortement parfumée, avec des notes de citron un peu floral.



Quelques exemples d'utilisations culinaires :

Le corossol est principalement consommé frais et nature, mais on le retrouve également dans une variété de préparations culinaires, telles que des jus, des smoothies, en purée, des glaces, des sorbets, des desserts et des confitures. Dans certaines régions, on l'utilise pour faire des boissons alcoolisées et des infusions le corossol peut être cuit en tant que légume.

Commercialisations :

Malheureusement le corossol est périssable à température ambiante, car il ne se conserve que quelques jours (4 ou 5 au maximum) ce qui limite considérablement le développement de son commerce.

Le Corossol est souvent transformé en produits alimentaires tels que des jus, des nectars, des confitures, des glaces, des sorbets et des poudres pour smoothies. Ces produits transformés peuvent être distribués à l'échelle locale ou exportés vers d'autres marchés.

Recommandations :

Pour avoir un bon corossol il faut qu'il soit mou, sa couleur, entre le vert et le noir, et qu'il soit cueilli à la main.

- Jus de Corossol
- Smoothie exotique
- Sorbet au Corossol
- Salade de fruit
- Céviché de dorade au Corossol
- Chutney de Corossol
- Panna Cotta au Corossol
- Poulet au Corossol et à la mangue
- Cocktail tropical Armagnac & Corossol
- Galette créole au Corossol (*sorte de galette des rois garni avec une crème au corossol*)
- Confiture de Corossol

€ Son prix : environ 11€ /kg



Cocktail Corossol Rhum Cannelle



Pudding de graine de chia au Corossol



Céviché de dorade au Corossol



Jus de Corossol



Galette créole au Corossol

