

Décembre 2021

Nom du produit : Fruit du Dragon



#### Généralités :

Le **fruit du dragon**, également appelé pitaya, est le **fruit** d'un cactus nommé hylocereus. Il peut être cultivé dans nos foyers, mais il a besoin de certaines conditions pour fleurir et donner des **fruits**, ce qui n'est pas possible chez nous. C'est bien dommage puisque sa floraison de nuit dégage une douce odeur vanillée.

Le fruit du dragon est l'objet de base au Mexique, en Amérique centrale et en Amérique du Sud. Ces Cactus sont également cultivées dans des pays d'Asie du Sud-Est tels que le Vietnam, la Malaisie, la Thaïlande, les Philippines, l'Indonésie, le sud de la Chine, Taïwan.



#### PRIX :

Il reste un fruit relativement onéreux.  
 Il coûte de **7 à 20 € le kilo**, en sachant

#### Conservation :

Le fruit du dragon se trouve sur les étals de fruits exotiques : on le conserve au

#### Caractéristiques

Le fruit du dragon mesure une dizaine de centimètres et pèse e 350 grammes. Sa chair est comestible et ressemble par sa texture présence de petits pépins noirs à celle du kiwi, avec un goût ce beaucoup plus doux.

Trois sortes de fruits sont commercialisées, provenant d'autant distinctes. Ils comportent une peau épaisse à petites feuilles et calorique :

- 1/ La pitaya à la peau verte et rose et chair blanche. Elle pousse liane, originaire de la Cordillère des Andes.
- 2/ La pitaya à chair jaune, originaire d'Amérique centrale. Leur goûteuse et parfumée .
- 3/ La pitaya à peau rose et pulpe pourpre très intense qui est la recherchée pour son goût.

#### Production et consommation :

Le fruit du dragon a l'avantage de nécessiter de cinq à dix fois que n'importe quelle autre culture fruitière, ce qui en fait un p intéressant à exploiter dans les zones arides.

En 2010, les principaux producteurs mondiaux de fruit du drag la Colombie et le Mexique.

La seule difficulté de sa culture réside dans la fécondation des originellement, est faite par les papillons ou les chauves-souris tropicales. On le multiplie généralement donc plutôt par bout pollinisé manuellement.

Encore pratiquement inconnu en France, en 1995, la pitaya est des fruits tropicaux nouveaux des grandes surfaces. Les quanti rouge importées dans l'UE ont plus que décuplé entre 1995 et restent cependant marginales, avec 200 tonnes en 2000.

#### Utilisations culinaires :

- En salade salée avec par exemple des crevettes, de l'orange, pamplemousse...
- Dans un tartare de poisson, tel que le saumon par exemple...
- En glace et sorbet
- En tarte exotique
- En bavaois
- En gelée
- En coulis
- En salade de fruits, en brochettes
- En jus, en smoothies
- En gâteau : Cheesecake au fruit du dragon
- En accompagnement du foie gras : foie gras en carpaccio d'ar fruit du Dragon.



environ  
ure et la  
pendant  
  
t d'espèces  
une chair peu  
  
e sur une  
  
chair est très  
  
a Pitaya la plus

moins d'eau  
produit  
  
gon sont  
  
fleurs qui,  
s des forêts  
ure, et il est  
  
t l'un  
tés de pitaya  
2000, mais

du

nanas et de

