



102

nom vernaculaire	français	Pomme liane
	créole	Ponm lyann
	anglais	Yellow water lemon, Jamaican lilikoi
	espagnol	Parcha de culebra
	allemand	Gelbe Granadilla



Son nom scientifique est « *Passiflora laurifolia* » de la famille des < Passifloracées >, tout comme le maracudja (n°59), la barbadine (n°129). Elle est aussi appelée : maritambour, pomme d'or.

fleur

Toute l'année.
Fleurs de type
< Passiflore > de 8 cm de diamètre : blanches, striées de bleu et de violet, très odorantes. Les fleurs à la couronne colorée, riches en nectar sucré, ne s'ouvrent qu'un jour.

utilisations

La pulpe grise, douce et sucrée se mange crue à la cuillère ou en aspirant la pulpe par un petit trou percé sur la peau. Elle parfume subtilement une salade de fruits frais. Tout comme le maracudja, elle permet de réaliser des jus, des sirops, des punches, des mousses, entremets et glaces et sorbets. La pomme liane peut être confite toute entière (*blanchie, puis pochée et confite dans du sirop de canne à sucre*). La pomme liane est utilisée pour ses vertus médicinales et pour son odeur caractéristique et subtile, en cosmétique (shampoings, gels douche).

fructification

Toute l'année avec un pic de mars à septembre. Le fruit doit être cueilli juste avant maturité.

fruit Pomme liane.

Fruit oblong de 3 cm de diamètre et 5 cm de long, vert puis jaune puis jaune orangé à complète maturité. Sa peau duveteuse et douce au toucher. Il est rempli de nombreuses petites graines noires contenues dans un arille (pulpe) gris et juteux.

origine	Amérique tropicale.
habitat	La pomme liane est cultivée ou présente dans le sud du Venezuela, en Guyane, au Surinam, dans les régions amazoniennes du Brésil et du Pérou, ainsi qu'aux Antilles (<i>bien qu'en Martinique et en Guadeloupe, sa culture ou sa présence ne soit pas toujours appréciée à cause des rats qui viennent manger les fruits mûrs. Pour limiter cet impact négatif, il suffit de récolter les fruits avant complète maturité</i>). Dans d'autres pays (Hawaï, Inde...), elle plutôt considérée comme plante ornementale.
type	La pomme liane est une liane grimpante qui s'accroche au support (grillage, pergola, fil) par des vrilles; elle peut atteindre une longueur de 10 mètres. Sa base se lignifie (devient du bois) avec le temps. Ses feuilles sont entières (non découpées), luisantes, épaisses et de couleur vert foncé. Il existe plusieurs variétés de pomme liane : 1) la pomme maracuja « <i>P. edulis forma flavicarpa</i> » : originaire du Brésil et introduite aux Petites Antilles au début du 20ème siècle. La beauté de ses fleurs et ses fruits savoureux l'on vite rendue populaire. L'écorce du fruit est dure, lisse et jaunâtre (il existe une variété à l'écorce rougeâtre) et son arille est orangé. 2) la pomme calebasse « <i>P. maliformis</i> » : originaire du nord de l'Amérique du Sud cultivée pour ses fruits jaune clair à l'écorce lisse et très dure. L'arille jaunâtre, acide et parfumé, donne une boisson au goût de raisin. 3) la barbadine « <i>P. quadrangularis</i> » (fiche n°129) : originaire d'Amérique du Sud ou d'Amérique centrale. Son introduction aux Antilles françaises date de la fin du 19ème siècle. Elle se distingue par sa tige quadrangulaire ailée et son très gros fruit ovale à la peau épaisse, molle et vert jaune, voire brun, à maturité. La pulpe sert à la confection de sirop et confiture. Le fruit non mûr, cuit en légume, a le goût du concombre.