



50

nom vernaculaire	français	Corossolier
	créole	Kowosòl
	anglais	Soursop
	espagnol	Guanábana
	allemand	Stachelannone, Sauersack

origine	Amérique centrale.
habitat	Le corossolier pousse dans les zones tropicales d'Afrique, d'Amérique et d'Asie.
type	Petit arbre, ne dépassant pas 8 m de haut.

Son nom scientifique est « *Annona muricata* » de la famille des < Annonées >, tout comme la pomme cannelle (fiche n°100), la chérimole (fiche n°125) et le cachiman (fiche n°21).

Le nom de « corossolier » tire son nom de l'ancienne appellation de l'île de Curaçao (Curasso ou Corossol).

Sur l'île de la Réunion, il est appelé < sapatille > (qui vient du nom du fruit en Inde : sapatille).



photo LMHTAG

fleur

Presque toute l'année et surtout en saison sèche.

Sa fleur (6 pétales) a l'aspect d'une clochette jaune-vert.



photo LMHTAG

fructification

Toute l'année.



photo LMHTAG



photo LMHTAG



photo LMHTAG

fruit Corossol.

Fruit de 12 à 25 cm, à la forme de cœur allongé, hérissé d'épines molles, qui peut peser jusqu'à trois kilos.

De couleur vert foncé, sa peau devient vert-jaune à maturité.

Sa chair blanche et molle est parsemée de graines noires aplaties.

utilisations

La pulpe est mangée fraîche et sert pour la confection de glaces et de sorbet.

On la trouve aussi en conserve (*appertisée*) dans les boutiques asiatiques.

Sa saveur est un mélange de banane, d'ananas, et de fraise. Certains lui trouvent le goût du bubblegum commercial (Malabar).

Les feuilles, l'écorce et les graines sont toxiques.

La peau ne doit pas être mangée non plus (*sa consommation peut entraîner une paralysie de 4 à 5 heures*).