

On trouve une grande variété de fruits en Martinique, d'origines diverses : certains étaient connus des Caraïbes, alors que d'autres furent importés par les Européens ou les esclaves africains.



MANGUE
Fruit jaunâtre, rouge, verdâtre ou encore jaune à maturité. Chair jaune ou rougâtre sur un gros noyau.



CAÏMITE
Chair sucrée, douce sans acidité, s'apprécie à complète maturité.



CABOSSE DE CACAO
Fruit, renferme les fèves à l'origine du chocolat.



IGNAME
Tubercule de forme ovoïde, à chair blanche ou jaune et à la peau marron.



DACHINE
Légume dont la racine est à chair grisâtre.



MANIOC
Racine dont on extrait la farine pour confectionner les cassaves (grosses galettes)



CHADEK
Fruit de la famille des agrumes, pulpes de couleur rosée.



POMME CANNELLE
Fruit de la famille du corossol, pulpe blanche et sucrée.



PITAYA
Fruits d'un cactus, sa saveur est fine, douce et parfumée



COROSSOL
Fruit à pulpe blanche épaisse et juteuse.



IGNAME COUSSE COUCHE
Racine de couleur marron foncée, chair blanche.



PATATE DOUCE
Racine à chair sucrée jaunâtre, ce légume se cuisine comme la pomme de terre



MELON CARAÏBE
Savoureux, sucré et parfumé. Chair de couleur orange



BANANE JAUNE



TAMARIN
Fruit long de couleur marron, chair marron sur un noyau.



POMME D'EAU
Fruit tropical à la peau rouge sombre et à la chair croquante blanche et fine.



CITRON VERT



GOYAVE
Fruit de couleur verte ou jaune, d'une chair rosée, blanche ou orangée.



CHATAIGNE PAYS
Les graines brunes et allongées s'apprécient une fois bouillies



CHRISTOPHINE
Légume à chair jaunâtre. En salade ou gratin.

BANANE TI-NAIN
Verte en légume, mûre en dessert.



MARACUJA ou FRUIT DE LA PASSION
Fruit jaune à maturité avec une chair composée de petites enveloppes noyautées.



CARAMBOLE
Fruit à pulpe transparente, forme étoilée une fois tranché.



CERISE PAYS
Fruit, baie rouge avec un noyau étoilé.



GRENADE
Fruit comestible du grenadier.



AVOCAT PAYS
Sa saveur douce et agréable conquiert tous les palais.



FRUIT À PAIN
Ce fruit féculent est riche d'usages : gratin, purée, beignet, croquette, frite, soupe...



COMBO
Chair gélatineuse, jeune on le mange en salade, mûr on le fait cuire.



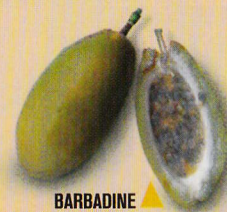
QUENETTE
Fruit de petite taille, chair transparente sur un gros noyau.



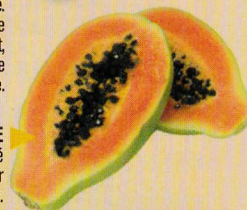
LITCHI
Fruit très sucré, juteux renfermant un noyau.



MERISE
Ce fruit se mange bien mûr après l'avoir pétri entre les doigts.



BARBADINE
Très gros fruit à goût sucré. Mûr, il se consomme généralement en dessert, en pâtisserie ou en confiserie.



PAPAYE
Fruit orangé avec une chair épaisse et ferme. Plusieurs pépins.



ABRICOT PAYS
La pulpe, charnue rappelle l'odeur et la couleur de l'abricot européen. Succulente, cette pulpe se consomme bien mûre.



JACQUE
Enorme fruit jusqu'à 50 kg. Mûr s'apprécie nature ou cuit avec du lait de coco, en nectar, glace, confiture ou fruit confit.



PRUNE MONBIN
Pulpe jaune, parfumée, juteuse et acidulée. Gros noyau.