

## RECETTE ORIGINALE

### ANANAS AU MIEL ET À LA CANNELLE

#### Ingrédients pour une assiette :

- 1 ananas de 1 kg environ
- 20 CL de miel d'acacia
- 4 petits bâtons de cannelle
- 1/2 litre de glace vanille
- 30 gr de beurre
- 20 cl de schrub.



#### Technique :

Faire sauter l'ananas coupé en tranche

avec le beurre, ajouter le miel, laisser caraméliser les tranches.

Flamber au schrub.

Dresser sur assiette avec la boule de glace vanille surmontée d'un bâton de cannelle.

### COMPOSITION ALIMENTAIRE (pour 100 g)

Sources : Food Composition tables for use in the English speaking Caribbean. 1974 Caribbean Food and Nutrition Institute Jamaïque.

Energie.....	52 Kcals	Fibres.....	0.4 g
Humidité.....	85.3 %	Ca .....	17 mg
Protéines .....	0.4 g	Fe .....	0.5 mg
Lipides.....	0.2 g	Vit A 5 Rétinol.....	équivalent
Glucides.....	13.7 g	Vit C .....	17 mg

#### Remarques

L'ananas renferme de nombreuses enzymes : des pectases, des invertases, des peroxydases, des desmolases, et surtout de la broméline. La broméline, molécule protéolytique, est capable de scinder les protéines et peut faciliter la digestion de viande. On l'emploie dans certains cas de déficiences du pancréas. L'action de cette enzyme peut être irritante sur la peau. Elle possède également des propriétés anti-infectieuses et anti-inflammatoires.

## POUR EN SAVOIR PLUS...

### Ouvrages et textes

**Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France produits du terroir et recettes traditionnelles.** Guadeloupe. Albin Michel/CNAC, Editeur, 1991.

**L'ananas, sa culture ses produits.** 1984, Py C., Lacoeylle J-J., Teisson C. . Collection techniques agricoles et productions tropicales, G-P Maisonneuve et Larose Editeur .562 p.

**Manuel du Planteur d'ananas bouteille en Guadeloupe.** 2004, Touron, J., Fournier P., Govindin J-C., Collette E., Gabon S., Deroche J. CIRAD Flhor/sicapag/Chambre d'agriculture Editeurs.

**Collection Outils pédagogiques. Fort de France. Fafsea Editeur.**

• Ananas de Martinique : de la plantation à la récolte. 1998.

• La transformation de l'ananas, une affaire de qualité. 1998.

**Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France : produits du terroir et recettes traditionnelles. Guadeloupe.** 1998, 379 p. Albin Michel/CNAC/Région Guadeloupe, Editeurs.

# L'ananas

Institut National de la Recherche Agronomique

#### CIRAD

Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement

Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme Archipel Guadeloupe



Création / Réalisation : INRA & Pénélope Design 0590 41 95 15 / Octobre 2007

Crédit photo : INRA et Partenaires / Ne pas jeter sur la voie publique



INSTITUT NATIONAL DE LA RECHERCHE AGRONOMIQUE  
CENTRE Antilles-Guyane • Domaine Duclos • 97170 Petit-Bourg  
Tél. : 05 90 25 59 00 • Site Web : www.antilles.inra.fr



Document co-financé par les fonds européens (FEDER) et le Ministère de la Recherche

ALIMENTATION  
AGRICULTURE  
ENVIRONNEMENT



## PRESENTATION

### **Ananas (*Ananas comosus*)**

*Créole* : Zananna

*Anglais* : Pineapple

*Espagnol* : Piña, ananá ou ananás

Originaire du Paraguay et des bassins du Parana, l'ananas migre vers l'Amérique centrale et la Caraïbe avec les Indiens. Christophe Colomb le découvre en Guadeloupe en 1493. Le succès du fruit est tel que sa distribution devient mondiale à la fin du 17<sup>ème</sup> siècle.

Cette plante herbacée pérenne de 50 à 150 cm de haut porte de longues feuilles étroites, pointues et rigides, disposées en rosette. Une inflorescence d'environ 200 petites fleurs apparaît au coeur de la plante. Chacune donne naissance à un petit fruit. L'ensemble constitue l'ananas surmonté d'une couronne de feuilles.

Plusieurs cultivars se rencontrent aux Antilles françaises : Le « Cayenne lisse », fruit de conserve, est natif du Venezuela. Introduit et multiplié à Cayenne en 1820, il en portera le nom. La plante, sans épine, porte un fruit cylindrique de 2 kg à 4 kg à la peau orange à maturité. Sa chair jaune pâle à or est juteuse, à la fois sucrée et acide. « L'ananas bouteille », cultivar local guadeloupéen, a une forme allongée et conique. A maturité, la couleur de sa peau n'est pas uniforme : jaune en bas et verte en haut. Sa chair est ferme, très parfumée et sucrée. Le « Queen Victoria », au fruit épineux d'environ 1 kg, possède une chair jaune or fondante, juteuse et très sucrée. Cultivé à la Réunion, à Maurice et en Australie, il s'implante peu à peu aux Antilles. Plus rare et rustique, le « Red Spanish », a la forme d'une grosse pomme de 1.5 kg. Sa pulpe jaune pâle possède une saveur poivrée. Un nouvel hybride (Flhoran 41), créé par le CIRAD donne un fruit rouge, cylindrique, sans épine et à la chair jaune sucrée. Il résulte du croisement entre le « Cayenne lisse » et le « P e r o - l e r a » (cultivar colombien).

## RECHERCHE AGRONOMIQUE

### **Diversité des variétés**

La diversité des variétés cultivées caractérise la filière ananas en Guadeloupe. Cette diversité conduit à une forte segmentation du marché, ou le consommateur peut, en fonction de ses préférences, choisir parmi plus de cinq variétés de fruits.

Le Cirad a accompagné cette diversification par le choix de différents cultivars et la fourniture d'un hybride (Flhoran 41). La qualité des fruits est fortement liée à l'itinéraire technique, et en particulier à la fertilisation.

### **Itinéraires techniques propres**

Aussi, la recherche agronomique s'est-elle appliquée à fournir aux producteurs des itinéraires techniques de production spécifiques. Des préconisations pour l'utilisation d'un minimum d'intrants, fertilisants et pesticides, concourent à l'obtention de fruits de qualité garantissant une sécurité alimentaire intégrale tout en préservant l'environnement.



## UTILISATION CULINAIRE

L'ananas est un fruit qui se mange frais, nature, cuisiné ou en conserves. Frais suivant la variété, il sera découpé en gondoles, ou en tranches. Cuisiné, il peut être ajouté dans des salades en accompagnement des viandes ou des volailles grasses, en associant les goûts sucrés et salés. Dans ce cas, du fait de la présence de la broméline, enzyme qui démarre la digestion des protéines, le plat de viande ou de volaille est plus aisément et rapidement digéré.

Les acides organiques de l'ananas lui confèrent une saveur acidulée mise en valeur dans les préparations en confitures, tartes, beignets, confiserie ou gâteaux et desserts flambé au rhum vieux.

Il accompagne et décore le Jambon de Noël servi avec des pois de bois, et entre également dans la composition de boissons : jus, liqueur punch et même vin d'ananas. Associé au lait de noix coco et au rhum, il entre dans la composition d'un cocktail très apprécié : la pina colada.

