



NASHI

Pyrus Pyrifolia

Famille	Rosacées
Origine	Asie de l'Est (Chine, Japon)
Taille	3 à 5 m
Floraison	Avril
Parties comestibles	Fruits
Période de cueillette	Août à septembre



Propriétés médicinales

Le fruit du Nashi est utilisé en médecine chinoise pour soigner les maux de gorge. Riche en vitamine C, il est également idéal pour lutter contre la fatigue.

Recette de cuisine

Tarte aux Nashis : préchauffer le four à 220°C, placer de la pâte feuilletée dans un moule, couper 4 nashis en lamelles et retirer les trognons, disposer les lamelles sur la pâte. Battre 3 œufs avec 100g de sucre et ajouter 200 ml de crème liquide, verser le mélange sur la tarte et enfourner 25 min.

Le « Saviez-vous ? »

Le fruit du Nashi est connu sur plusieurs noms comme poire japonaise, poire asiatique ou encore poire des sables. Il est aussi surnommé pomme-poire, car il ressemble aux pommes tout en ayant la texture des poires.

Comment le cultiver ?

Petit arbre préférant les sols frais et une exposition ensoleillée à l'abri des vents dominants. Floraison printanière, fruits en fin d'été.