



[https://fr.wikipedia.org/wiki/Feijoa\\_sellowiana](https://fr.wikipedia.org/wiki/Feijoa_sellowiana)

## 4. Le feijoa

**Voici un fruit étonnant, le feijoa, originaire d'Amérique du Sud.**

Le Feijoa ou goyave-ananas est un fruit à l'apparence d'un kiwi vert et sans poils. Il a une peau rugueuse mais mince. Le fruit est mûr lorsque la partie intérieure remplie de graines est gélatineuse et translucide. Il a un arôme légèrement acidulé rappelant la goyave, l'ananas et la fraise. La chair, un peu granuleuse, est d'une couleur jaune-vert et comporte des pépins.

Le Feijoa peut être cuisiné en confiture, sorbet, gelée, compote, jus de fruits ou tarte. Il sert également dans de nombreux

cocktails et peut être utilisé, poché, dans des salades. Il existe une liqueur à base de feijoa.

Le feijoa vient du Goyavier de Montevideo ou Goyavier du Brésil. Les pétales des fleurs de cet arbre peuvent également se consommer. Ils ont un goût sucré et fruité et peuvent se confire ou être mis dans une salade, donnant une touche exotique.

Le goyavier de Montevideo ou Goyavier du Brésil est un arbuste buissonnant pouvant atteindre six mètres de hauteur. Il a un tronc rougeâtre et des feuilles épaisses vert foncé au revers blanc grisonnant. La floraison a lieu en mai-juin et la récolte en octobre-novembre.

L'arbre est relativement robuste, même s'il craint le vent et le gel.

Il tient son nom du naturaliste Joao da Silva Feijo.



Questions : De quel endroit est originaire le Feijoa ?  
Les pétales des fleurs du Goyavier de Montevideo sont ils comestibles ?