

POIRE – PASSE-CRASSANE

Sucrée, acidulée, parfumée

En bouche : Chair, sucrée, juteuse, granuleuse, légèrement acidulée. A déguster bien mûre.

Robe : Poire arrondie, d'assez grosse taille. Peau jaune marbrée. Elle est souvent vendue avec un petit bouchon de cire à l'extrémité de sa queue.

Préparation préférée : à déguster crue bien mûre ou dans les salades de fruits et clafoutis.

Saison : de septembre à mars

Anecdote : Cette variété de poire, issue d'un croisement avec un coing, fut créée en 1855, à Rouen, par le pépiniériste Louis Boisbunel. Sensible au feu bactérien (une maladie insoignable et extrêmement contagieuse), sa reproduction en France est interdite, seuls les fruits provenant d'arbres existant pouvant continuer à être commercialisés.

