

## Prunier : d'Amour

Réf. MFDC : 450



**Origine** : inconnue

**Aire géographique** : centre du Poitou-Charentes, mais plutôt nord Charente et sud Vienne

**Synonymes** :

**Récolte** : 2ème quinzaine d'août

**Conservation** : 1 à 2 semaines

### Description du fruit :

**Forme** : ovoïde, légèrement allongée, arrondie, symétrique

**Epiderme** : bleu-violet, pruiné

**Dimensions** : diamètre jusqu'à 30 mm ; hauteur jusqu'à 36 mm

**Poids** (moyen sur plusieurs fruits) : 13 g

**Pédoncule** : allongé, fin

**Noyau** : ovale, pointu, aplati ; se détache plus ou moins bien

**Chair** : couleur verte-orangée, texture moyenne, peu juteuse

fermeté ou consistance = 4/5 ; parfum = 3/5 ; saveur = crue 3/5 et cuite 4,5/5 ; sucre = 4/5 ; acidité = 1/5

**Transformation** la prune d'Amour est très bonne à cuire, par exemple en confiture, et particulièrement en tarte, où il n'y a pas besoin de mettre de sucre !

**Arbre** : moyennement vigoureux, port ordinaire des pruniers ; drageonnement habituel des pruniers