

Prunier : d'Amour

Réf. MFDC : 450



Origine : inconnue

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

Synonymes :

Récolte : 2^{ème} 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