

Comment cuisiner les nashis ?

I. Présentation

Entre la pomme et la poire, le *nashi* est fruit d'origine asiatique qui pénètre peu à peu nos vergers et nos assiettes. Connaissez-vous ce fruit ?

Du côté du verger

L'« arbre à nashi », de nom scientifique *Pyrus pyrifolia* est un arbre fruitier de type et de la famille des Rosacées. Il originaire de la vallée du Yangtze en Chine où il est cultivé depuis l'Antiquité. Il entre dans la catégorie des *poiriers asiatiques cultivés*, des cultivars de poiriers spécifiques au territoire asiatique et hérités des traditions des vergers de Chine, Corée et Japon. On les classe généralement en 5 catégories :

- les poires de l'Oussouri (qiuzi li 梨子)
- les poires chinoises blanches (baili 白梨)
- les poires chinoises sableuses (shali 沙梨)
- les poires du Xinjiang (xinjiang li 新疆梨)
- les poires japonaises (nashi)

Très apprécié pour la saveur et le croquant de ses fruits, l'« arbre à nashi » a été introduit en France dans les années 1980, dans le sud de la France. Rustique, facile à cultiver, souvent pollinisé par les poiriers « classiques » il c'est bien implanté dans nos vergers et apparaît peut à peu sur les étals. Au verger, le nashi est un arbre de 7 à 15m, caduque, à feuilles ovales et pétiolées, formant des fleurs blanches à 5 pétales en début de printemps. Ces fruits ont la forme d'une pomme de couleur bronze et piquée de blanc. Les sont matures à l'automne.



Poirier Nashi en fleurs (Avril)

Dans les magasins / Sur les étales

Sur les étales, on peut trouver des nashi entre fin août et décembre inclus. Ils se présentent sous forme de fruits ressemblant à une petite pomme, mais à la peau dorée et piquée de blanc. Il existe différentes variétés dont la maturité s'étale au fil de la saison, avec des variantes de couleurs or, bronze, plus jaune.



Nashis

II. Comment les cuisiner ?

Comment l'utiliser ?

Le nashi est un vrai hybride entre les poires et les pommes car il possède une texture granuleuse de la poire, une saveur fine comme la poire, mais une fermeté et une forme de pomme. En conséquence, on peut le cuisiner exactement comme les pommes et les poires. :)

Avant toute utilisation, il faut d'abord le laver et retirer la peau. Celle-ci est trop dure pour être consommée.

Ensuite, il peut se consommer cru, entier (hors trognon) ou coupé en petits morceaux. On peut le cuire entier, en quarts ou alors le réduire en compote. Ses morceaux peuvent aussi intégrer directement des pâtes à gâteaux, clafoutis, etc.

Dans quels plats ?

Avec sa saveur fine, le nashi peut s'utiliser pour des plats sucrés comme salés.

En salé, on peut l'utiliser en garniture de viandes, surtout des volailles, par exemple en remplaçant les associations avec la poire. Coupé en petits morceaux et légèrement compté, il peut former une garniture de chaussons, bricks et autres bouchées croustillantes.

En sucré, il peut remplacer pommes et poires dans les gâteaux, cakes, tartes, clafoutis, etc. Il a l'avantage d'amener finesse et moelleux dans les préparations. On peut également le réduire en compote et le transformer en confiture.

Avec quoi les associer ?

Le nashi ayant une saveur proche des poires, il s'associe aisément avec tous les ingrédients qui « marchent » avec de la poire. Côté épices, il s'accorde avec le clou de girofle, la badiane, la cardamome. La cannelle prendrait le dessus sur lui dont il est préférable de l'éviter.

On peut lui associer différents fruits secs qui apporteront douceur (amande), rondeur (noisette) ou amertume (noix). La graine de pavot lui convient aussi très bien.

En terme de fruits, il fonctionne avec tous les fruits de la saison : évidemment les pommes et poires.

En salé, il s'accorde bien avec les volailles, en particulier le canard, où il apporte de la douceur. L'agneau fonctionne aussi avec lui.

Enfin, il se marie avec les fromages doux, yaourts, fromages blancs et faisselles.

III. Les recettes du blog

Retrouvez quelques recettes sur le blog pour vous inspirer. Au besoin, vous pouvez aussi consulter les recettes aux poires et les utiliser également avec le nashi :)

- [Gâteau au nashi, miel et graines de pavot](#)
- [Compote pomme nashi](#)



Gâteau nashi graines de pavot – Au Fil du Thym



© Au Fil du Thym

Compote pomme nashi

Sources de l'article :

- https://fr.wikipedia.org/wiki/Pyrus_pyrifolia
- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Nashi>