

La sapotille (lamut)

La sapotille est une baie oblongue (en Thaïlande) à la peau brune, de la taille d'un kiwi. Sa chair jaunâtre brune est très sucrée, proche du caramel.



La pomme rose (som-poo)

En forme de poire, elle peut être de couleur rose ou verte. C'est un fruit « creux » dont la chair a la consistance de la pomme. Très rafraîchissant.



Salak

Le salak, ou fruit serpent, pousse en grappes, sur un palmier. Sa peau faite d'écaillés dures abrite une chair blanche, douce, légèrement acidulée.



Carambole (ma-feang)

Surtout utilisé dans les décorations de plats, la carambole est un fruit doux, juteux et légèrement acide.



La pastèque (tangmo)

Plus besoin de présenter la pastèque. Sachez tout de même que l'on en trouve à chair rouge et à chair jaune. Sa taille et l'épaisseur de sa peau en font un support idéal de sculpture pour la décoration.



Noix de coco (ma-prao)

Le fruit du cocotier n'est plus à présenter. Son jus est des plus rafraîchissants et sa chair tendre très nourrissante. Le lait de noix de coco entre dans de nombreuses préparations de plats thaïlandais, dont certains currys.



Banane (glouaïe)

Les petites bananes thaïes sont délicieuses car sucrées et bien mûres. On les utilise souvent à l'élaboration de différents desserts thaïs.



La papaye (malagko)

De forme oblongue et de couleur verte, la papaye pousse sur les arbres. Elles sont récoltées vertes car mûrissant très vite. Une fois coupée, on découvre une chair orangée et un grand nombre de graines noires. Coupée en morceaux auxquels on ajoute un filet de citron, elle est très rafraîchissante. Un plat de l'Isan (nord-est de la Thaïlande) que l'on trouve partout, utilise la papaye dans ses ingrédients : la salade de papaye ou Som Tam.

