

Particularité remarquable : la cabosse pousse à même le tronc du cacaoyer !

Elle contient les fèves de cacao qui, une fois séchées, donnent l'ingrédient majeur du chocolat. Il est néanmoins possible, comme nous l'avons fait sur cette cabosse fraîche ouverte à l'aide d'un "coupe-coupe" (le nom usuel de la machette), de manger la chair qui entoure la fève, au goût de fruit exotique.

{gallery}lau-marc/201004/fruits-etc/cacao{/gallery}