



Lugar do Olhar Feliz

Australian finger lime (*Citrus australasica* F. Muell.) Citrus caviar

Cultivation : Long, small and slim, Australian limes are filled with crunchy pearls of juice. The long green variety is one of the most aromatic, there are also black, red, yellow and pink varieties. It is an extremely prickly bush-like tree. It almost disappeared from the landscape 10 years ago and is now becoming quite popular.

Conservation : 4-5 weeks at 5-10°C . Whole fruit and pulp can also be snap frozen and stored for 3–6 months at –18°C .

Flavour / Fragrance : With a definite turpentine-like fragrance, the entire fruit has a primitive oceanic flavour. Avoid getting the oils from the peel onto the pulp as it taints the flavour.

- **Traditional uses** : Wild fruit not traditionally eaten
- **Uses in cooking** : Numerous varieties are now being grown with an aggressive marketing campaign (salad dressings, muffins etc). best used with seafood, shellfish, salads...

Interesting for its crunchy texture and round little pearls of juice. Good on bruschetta, goes well with garlic. **Slice around the middle and squeeze, the pulp bubbles out.**



Citron caviar (*Citrus australasica* F. Muell.)

Culture : La chair est croquante et en forme de bulles de jus. La variété verte-longue est la plus aromatique. L'arbre est extrêmement piquant, quasiment disparu il y a 10 ans

Conservation :. 4-5 semaines à 5-10°C . Le fruit entier peut être surgelation rapide et ensuite garder 3–6 mois à -18°C .

Saveur / Parfum : zeste et chair térébenthés, parfum et saveur de citrus primitif océanien (évoque le macroptère). Eviter que l'huile du zeste ne touche la pulpe car ça modifie le goût.

- **Utilisation traditionnelle** : fruits de sous bois, non consommées par les aborigènes.
- **Utilisation en cuisine**

Nombreuses variétés sont maintenant cultivées avec un marketing agressif (boissons sucrées, les muffins). Bonnes utilisation avec fruits de mers, coquillages, salades...

Retenir : Intéressante pour sa texture croquante. Bons en bruschetta, compatible avec l'ail. **Coupez sur l'équateur et appuyez : les billes surgissent.**