



Kabosu - カボス ou 臭橙 (*Citrus sphaerocarpa*)

Maturité : production en vert de fin août et septembre.
Poids entre 100 et 140 g.

Conservation : Fruit frais entre 9 et 10° / humidité relative 90-92%, durée de conservation 6 à 10 semaines

Fruit typiquement japonais récolté vert relativement cher au Japon.

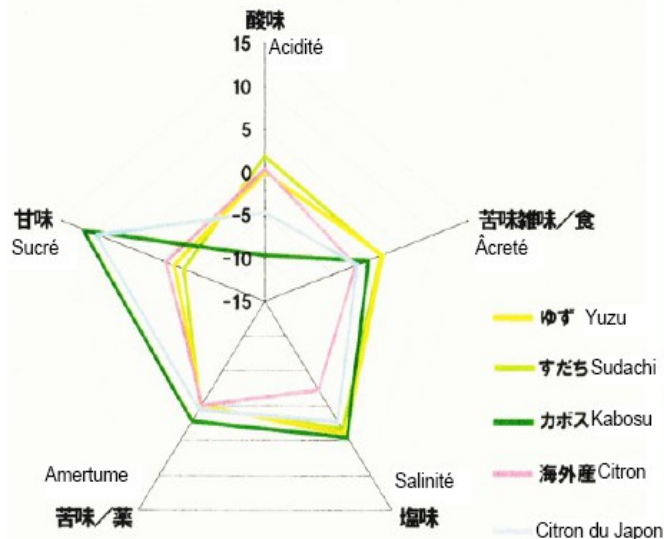
C'est le plus hâtif des 3 condimentaires acides (yuzu, sudachi, kabosu), le moins acide des agrumes condimentaires usuels. Il est moyennement sucré (Bx 5)

Sa saveur est fraîche, vive, typée

L'huile essentielle du zeste est agréable et largement utilisée en cosmétique

Il a un goût spécifique, comme le montre le graphique de perception organoleptique, plus typé que les autres agrumes acides vers l'âcre, le salin, l'amer, en général on dit qu'il a une note de concombre, de melon, de menthe ou de séve de pin.

味覚センサーで測定した香酸柑橘類の味レーダーチャート(図1)



Les principes aromatiques présents sont nombreux :

- L'acétate de inaly (aromatique également présent dans la bergamote et l'HE de lavande)
- L'acétate d'octyle qui donne le goût d'orange
- L'acétate de citronellal ou rhodinal, principal constituant de l'HE de citronnelle, dont Masayoshi Sawamura dit qu'il est caractéristique du kabosu
- Le zeste contient en particulier du myrcène, aromatique qui se retrouve dans le HE de laurier, de thym sauvage, de persil et de houblon.

D'où la complexité du goût perçu et des notes portées par le côté amère ("a lemony start with a strong cucumber finish with hints of melon... and mint." "the peel and juice of Kabosu revealed the presence of high quantity of saturated aliphatic aldehydes. Wine lactone and rose oxide were identified in all the extracts")

Utilisation

Le kabosu est associé à l'automne. Son jus est utilisé comme le jus de citron en petite quantité avec :
Le poisson, en particulier le fugu, dont la chair est peu sapide, réputée sucrée, et d'une texture élastique, soit encore dans les sauce ponzu maison (sauce soja + jus de kabosu) pour le sashimi

■ **Asabu Yamadaya** (3 étoiles Michelin) Usuki (Oita). Restaurant de fugu qui est servi avec sauce ponzu sauce soja + Kabosu d'Oita .

■ **Canoe Toronto** : " Salmon cuit lentement au cresson , riz soufflé sauvage et mayonnaise au Kabosu "

■ **La table d'Elise** (Noirmoutier chef Alexandre Couillon) : Huitres en gelée de kabosu (il utilise du kabosu jaune)

Les viandes grillées

■ **Bettako Shochu Izakaya - Ikebukuro** 牛タン Gyutan : langue de bœuf grillée, sel, poivre, jus de Kabosu frais
Une des spécialités d'Oita est le poulet frit au jus de kabosu

Le sucré

Hiroko Shimbo (The Japanese Kitchen:) aime la gelée sucrée rafraichissante de jus de kabosu. On fabrique à Oita une sorte d'After Eight à l'envers kabosu-chocolat

■ **Wolvesmouth (Los Angeles, CA)** : vanilla pound cake, kabosu curd, black sesame, mandarin, lime pop rocks

Site officiel du kabosu d'Oita : <http://www.us.oct-net.jp/~sekibutu/usukikabo.html>

D'après ce site le jus de kabosu peu remplacer le sel

