



Lugar do Olhar Feliz

Combava Kaffir lime Kaffernlimette (*Citrus hystrix*)



Feuille coriace partie supérieure verte brillante foncée, inférieure mate, plus claire, pétiole fortement ailé

Culture : Agrume équatorial rusticité 9b, culture en plein air : climat de la bergamote. Les fruits et feuilles importés en Europe proviennent soit de l'hémisphère sud (Madagascar, Réunion) soit de Thaïlande. Faible production européenne permet de disposer de fruits frais en septembre-octobre.

Peu sensible à la mineuse de la feuille. Culture possible sans insecticide ni fongicide. Culture en bio, l'important besoin de fertilisation implique le choix de fertilisants foliaires labellisés. Poncirus - porte-greffe usuel - n'altère pas la saveur.

Floraison remontante mais capricieuse, fructification abondante, commence sur les arbres de 3 ans.

Récolte : Fruit - septembre-octobre dans l'hémisphère nord. Feuilles - toute l'année

Conservation : Fruit : frais 3 jours entre 6 et 8° / Congélation recommandée

Séchage des feuilles ou des zestes : saveur et parfum atténués, le séchage doit être fait à moins de 40°C avec une déshydratation complète. La conservation doit se faire dans un air très sec. La feuille est réhydratée dans l'eau fraîche ½ heure avant usage.

Qualité : Fruit : préférer les fruits fermes. Feuilles : préférer les feuilles bien foncées

Saveur/Parfum : Intense, avec notes de citronnelle, de lime acide, de pin, de néroli.

Utilisation en cuisine : Arôme démarqué non diffusé par la cuisine industrielle, ni par la parfumerie
Condiment puissant à large vocation cuit (bouilli, grillé, wok, etc.) ou cru (zeste râpé), même registre d'utilisation que la citronnelle (lemon grass)

Fruit introduit tardivement dans la cuisine des climats de transition, la majorité des recettes provient de l'Asie du sud-est (Inde, Thaïlande, Laos, Indonésie, Malaise, etc.) Le Combava constitue un condiment principal ou secondaire : rougail, curry, cari, sauces pimentées, sambal, chili, - condiment des charcuteries, du poisson, des gambas et crevettes, des volailles, du porc. Fréquent dans les soupes, (soupe poulet gambas thaï), aussi avec la mangue, les édamames, les bananes.

Complémentarité : citronnelle, coco, riz, piment, poivre, gingembre, galanga, basilic, ail.

Cuisine internationalisée : Gelée de combava (sucrée [Philippe Latour avec un fromage] - salée [Pierre Gagnaire gelée légère]). avec poisson, omelette, laitages. Parfume le sel en assaisonnement ou dans les cuissons en croûte de sel. Feuille ou zeste dans les sauces froides mayonnaises, vinaigrette, ravigote, etc. Association au chocolat, dans les pâtisseries. Parfume agréablement le miel.

Parfum flatteur en cuisine salée.

Boisson : liqueurs, avec le thé, rhums arrangés, vodka, gin, smoothies.

Retenir :

- cas d'irritation des lèvres signalées chez les terrains allergiques
- les macérations trop longues peuvent devenir amères
- parfume bien la volaille, le poisson, les pommes de terre (broche, croûte de sel, en sac, cuisine sous vide et en papillote)
- Combava : ancien nom de l'île de Sumbawa en Indonésie

Lien : <http://olharfeliz.typepad.com/citrus>



Combava / Kaffir lime / Kaffernlimette