



Lugar do Olhar Feliz

Bergamote - Bergamot orange - bergamota (pt) - bergamotto (it)
(*Citrus x bergamia*)



Culture : Agrume méditerranéen rusticité 9b, culture en plein air : climat du citronnier. Produit depuis 1750 près de Reggio de Calabre pour son essence, petite production en Afrique. Culture en bio rare.
3 variétés : fantastico / femminello / castagnaro. Récolte de décembre à février

Récolte / Qualité : La récolte se fait avant maturité, quand le zeste est le plus riche en huile essentielle. La récolte couleur tournante au jaune donne l'essence la plus intéressante pour la cuisine. La feuille est également aromatique avec le parfum typique

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

Saveur / Parfum : tenace, typique, unique.

Utilisation en cuisine : l'arôme de la bergamote est facilement identifiable, c'est celui de thé Earl Grey, de l'eau de Cologne, des bonbons à la bergamotes de Nancy.

A l'origine, l'eau de Cologne était un médicament digestif. Eau de Cologne digestive type XVIII° s. : macérer 3 jours zestes de b., de citron, d'orange amère, de cédrat et romarin dans alcool à 90° alimentaire, filtrer couper à l'eau pour ramener à 50°. Servir un canard avec sorbet au café.

● Utilisation du zeste :

Le zeste est amère, il est le plus souvent infusé (liqueur [macérer 3 jours dans alcool à 90° et couper au sirop], vinaigre [macérer 24 heures excellent avec la salade verte], l'huile d'olive ou confit au sel ou au sucre, dans le miel, le vin, la moutarde. Dans tous les cas, faire des macérations courtes. Se blanchi comme le zeste de citron.

Cuisine sucrée : bonbons, sucre d'orge, confiture ou gelée, bergamotto cake, madeleine à la b. (P. Gagnaire), glace, orangettes de b. (**s'associe bien au chocolat**), Ciocolata al Bergamotto = chocolat + ricotta al bergamotto, Susumelle al Bergamotto = gâteau au miel avec b., en association avec les amandes = dolce di Reggio Calabria, en remplacement du limoncello (baba à la b.), dans la crème anglaise, la crème brûlée, le flan.

Avec les fruits : tarte de mirabelle à la b., apple pie alla marmellata di bergamotto, poire refroidie à la b. et glace au beurre salé (A. Senderens), *Berg'Amour* = pâte de fruits parfumée à la b.

Cuisine salée : en tagine avec l'agneau - Agnello al bergamotto -, le porc. Pour les marinades de poisson (moyen orient). Avec le riz - riso al bergamotto, avec le poisson : Féra du Léman grillée aux agrumes, fenouil et poireaux confits (C. Aribert Uriage), tartare de thon, poivron rouge confit à la bergamote et au jambon séché (J. Rebuchon)

Avec les légumes : avec le chou blanc, le chou-fleur, le radis noir en rémoulade

● **Utilisation entière :** confite, utilisation du jus comme ceux des sudachis au Japon : sur avec poisson grillé, jus dans l'eau de boisson (Ile Maurice).

Retenir :

- parfume sans donner d'amertume en cuisson sous vide, en croûte de sel,
- en macération le zeste de lime de Palestine donne un arôme de bergamote sans amertume

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

