



Lugar do Olhar Feliz

## Cédrat Citron, Cidra, Cedro, Zedrate (*C. medica* L.)



**Culture** : Agrume subtropical rusticité 9b, extrêmement sensible au vent, se cultive en situation protégée. La faible production européenne (Italie, Corse) est handicapée par les vents froids de Méditerranée.

Culture en bio rare – recours intensif aux pesticides et fongicides pour les cédrats à utilisation religieuse

Floraison printemps, automne, fructification abondante à partir de 4 ans

**Récolte** : Octobre à février dans l'hémisphère nord. Le zeste contient un maximum d'essences quand il passe du vert au jaune. Le goût et le parfum évoluent avec la maturité avec une perte des notes vertes.

**Conservation** : Congélation des zestes recommandée. Ancienne méthode : zestes confit.

Récoltés par temps sec, la conservation en air très sec est possible plus d'une semaine.

**Qualité** : Fruit : préférer les fruits fermes. Saveur plus ou moins hespéridée selon les variétés : saveur classique : variété Etrog et Diamante

**Saveur/Parfum** : subtil, rond, doux, évoque les fleurs subtropicales.

**Utilisation en cuisine :**

### Zestes

**1. Liquide** : Macérations : Eau de table au c. ( 30 min. à 4 h), Thé vert au cédrat, Sirop de cédrat (sur la glace aux amandes - Sora Lella Rome), avec les laitages, crème, liqueur (macération 3 jours dans alcool à 95°, couper au sirop pour ramener en dessous de 40°, 300 g/l de sucre liqueur fini / excellent dans le Champagne), vins (macération 12h ; déconcertant dans le vin rouge), Vinaigre de cédrat : macération 24h, consommer rapidement, excellent sur les huîtres. Huile d'olive au cédrat (déjà chez Pline): macération ( 30 min. à 1h), Miel au cédrat (macérer 2 mois).

**2. Condiment / cuisine salée** : Le zeste râpé à la Microplane fine s'utilise comme la truffe ou comme les Madères, Jerez etc. – excellentes gelées (avec le foie gras), zeste râpé sur le melon chair blanche, sur le poisson (Bouquet d'écrevisses liées d'un sabayon au cédrat – J.L. Aubert), excellent sur les œufs. Dans les marinades (Sanglier en Pariade Rôti au Cedrat - Michel Guiraud), dans les tajines d'agneau.

Zeste entier utilisé dans les cuissons en papillote, vapeur : avec les poissons gras, (Rouget au cédrat Le Cinq av G.V), ( Cerfeuil tubéreux au cédrat - Didier Routier),

**3. Sucré** : Confiture, gelée... Utiliser le zeste confit comme celui de l'orange (bon dans le cake, Panettone), ( yaourt allégé au cédrat - Tour d'Argent), crème brûlée au cédrat, (Tatin de mangue au cédrat -Chamarré), (lait d'amandes au cédrat - Antonin Careme), (Nougat glacé au cédrat - Mama Pasqual), (Soufflé chaud - Malik Meghezi), Calissons, sablés...

### Zeste + blanc :

Sicile : tranches très fines de cédrat entier saupoudrées de sucre glace puis congelées. Manger à la sortie du congélateur. Carpaccio de tranches très fines de cédrat entier avec huile.

**Retenir :**

- les macérations doivent être courtes, voire très courtes (sauf miel)
- alliance de goût : chocolat, caroube, melon chair blanche, figues, sur les fraises
- Le blanc est compact, croquant, insipide



Cédrat / Citron / Zedrate

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