



Lugar do Olhar Feliz

Combava (fr, pt) Kaffir lime (en) / lima kafir (es) (*Citrus hystrix*)

Maturité : Le fruit vert arrive à taille adulte **en août, se maintient vert jusqu'en novembre**. Feuille toute l'année.

Conservation : Fruit frais 3 jours entre 6 et 8° / Congélation recommandée - Séchage des feuilles à moins de 40°C jusqu'à déshydratation complète. Réhydrater dans l'eau fraîche ½ heure avant usage.

Nouvelles utilisations 2012/2013 originales marquées d'un ■

Noma (René Redzepi) "The tiny insects (fourmis) with unexpected flavours of kaffir lime and lemongrass"

■ **Alinea** (Grant Achatz) : Otoro = **Thai banana, sea salt, kaffir lime**

■ **Attica** (Ben Shewry) : **Banana**, Caramel, Kaffir and Native Lime. "caramlised banana topped with honey from Otago, with a fluffy banana powder, kaffir lime powder and liquorice leaf from the garden."

Salé

Per Se (Eli Kaimeh) : "langoustines on a smoking hot plancha, gastrique with rice wine vinegar and brown sugar, sliced lemongrass and kaffir lime"

Sint-Michiels Restaurant (Hertog Jan) : "Cucumber and Marigold with marinated sea bass, smoked herring egges and kaffir oil"

ABaC (Jordi Cruz) : Carril clam and kaffir lime curry / consommé de clam

Mugaritz (Andoni Luis Aduriz) : Warm foie floated in a Japanese broth of smoked bonito, Kaffir lime and barely cooked bittersweet cherries.

UD SLUIS (Sergio Herman) : Poussin aux épices (mariné 1 jour dans missô, touche de gingembre et combava), peau séchée grillée en chips

Hibiscus (Claude Bosi) : Slowgrilled Welsh Lamb, Morels & Kaffir Lime, Tarragon & Coffee

■ **Oud Sluis Sergio Herman** : **Iberico ham and kaffir lime leaves**

Quique Dacosta : peanuts and coconut on a chicken stock glaze gel grated Kaffir lime on top.

George Blanc : Crêpe Vonnassienne au Saumon Bio et Caviar, Beurre Battu aux Zestes de Combava

Schloss Berg (Yildiz & Christian Bau) : Taschenkrebs Warm & Kalt/ Dashi/ Kaffirilmone

Hof Van Cleve (Peter Goossens) : variation of local mussels: razor clams, small crabs, mussels with kaffir lime and dried soy jus.

Mozaic (Chris Salans) : Coral trout confit with kaffir gel, kaffir lime salad and shaved fennel salad at Mozaic

Mark Richards : Porcini mushrooms, *hijiki* algae, kaffir lime and San Marzano tomatoes

Sucré

Eleven Madison Park (Daniel Humm) : Kaffir Lime, Honey, Soda, Blueberries

Mugaritz (Andoni Luis Aduriz) White crystal, ganache, kaffir lime.

The Letbury (Brett Graham) "Mille-Feuille with mango and honey cream with kaffir lime ice cream"

Hugo & Victor : Kaffir lime macaron

Michelle Haut Chocolat (Laguna Beach, California) : kaffir lime chocolat

■ **La Pinède** (Arnaud Donckele) Rhubarbe et de la **pomme verte** de Manosque ravivée au combava

Boisson

■ **La Pinède** (Arnaud Donckele) boisson pour préparer le dessert : eau de fruit pomme/rhubarbe/combava

