



Lugar do Olhar Feliz



**Yuzu** ユズ (ja) 日本柚子 = 柚子 "Youzi = pamplemousse" + 香橙 "Xiangcheng = yuzu" (ch).

(hybride *Citrus ichangensis* x *C. reticulata* ex c. *junos*)

Agrume condimentaire de rusticité 9a. Cultivé jusqu'au 36° parallèle au Japon (37.5° en Europe). Demande beaucoup de lumière. La meilleure qualité asiatique est obtenue au sud du 34° nord, en montagne (Tokushinma Jp). Culture habituelle non greffé.

**Récolte** : hémisphère nord en vert : Août/septembre, Jaune : novembre, décembre.

**Conservation** : Fruits avec pédoncule attaché se conserve à 7° une dizaine de jours. Le zeste frais se conserve dans un papier absorbant humide au réfrigérateur 5° : 2 jours. Congélation des zestes et du jus recommandée.

### Saveur/Parfum :

Yuzu vert : jus incisif et valorisant sur les grillades, le riz, et les moules.

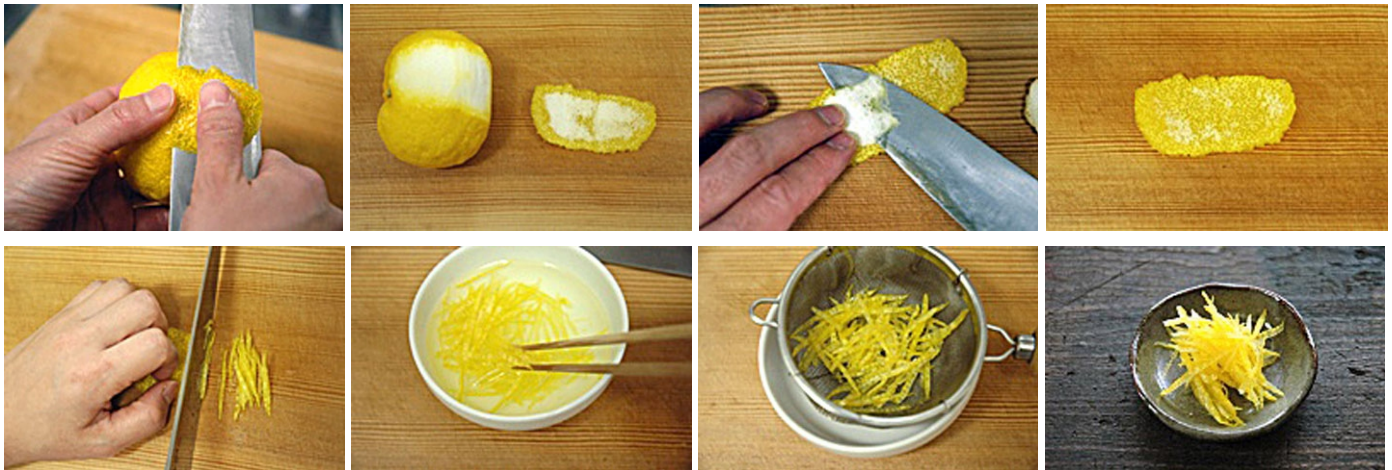
Yuzu jaune : jus du yuzu peu acide, rond, mandariné typé. Zeste mandariné, fruité qui évoque le chasselas.

### Utilisation :

#### 1 Le zeste de yuzu jaune :

##### 1.1 zeste sans albédo (blanc)

Lever les zestes : (source <http://www.sirogohan.com/yuzusengiri.html>)



Lever un zeste, le débarrasser de son albédo (couche blanche spongieuse), trancher en julienne, mettre immédiatement dans peu d'eau froide, égoutter – se conserve 2 jours dans un papier absorbant humide au réfrigérateur. L'eau peut être utilisée en cuisine.

Le zeste est utilisé ● dans les soupes O'zoni (soupe claire japonaise du nouvel an) poulet, carotte, épinard chinois, kombu, bonite séchée, saké, surimi, mitsuba, zeste de Y. Soupe froide de dashi (bouillon d'algues) et sauce liée au Y. – (F. Adrià).

● sur les salades,

● sur les œufs : pudding salé et zeste de Y. "chawanmushi", soufflé au Y. (J. Robuchon).

● avec les produits de la mer : ionisation du Y. - (F. Adrià)

● Avec le poisson cru : Tartare de bar, Y. en gelée – Yves Alléno. Limande mariné sauce de soja et Y. – (E.

Ripert.) Carpaccio de Turbot Y. jaune et vert (A. Senderens.) Dentelle de saint-pierre cru, shiso et Y. – (Troisgros).

- Poisson cuit : cabillaud étuvé, sel et Y. – (A. Bourdas), Turbot low temperature, gremolata de Y. – (A. Donckele).
- Dorade gelée et cubes de citron, bergamote et Y. – (A. Ducasse). Bar vapeur, berberechos (coques, basse température) con Y. – (F. Adrià). Flocon de Y. et meringué de langouste – (F. Adrià).
- laqué au Y – (OZU).
- pour mariner les radis. Liqueur de yuzu : zeste 3 j. dans l'alcool à 95° puis coupé au sirop, dans le vin, le saké.
- Avec le canard : Manchons de canard grillés, achards tomate et Y. – (A. Heerah). Pot au feu de canard au Y. marinade du canard : sirop d'érable, sésame noir, genièvre, zeste de Y., Y dans la cuisson – (Kei Kobayashi). Flan de foie au caviar de Y. – (E. Leftick). Excellent : foie gras oie dans gelée de Y.
- Côte de veau condimentée Y.- piment – (Troisgros)
- Avec les légumes : Y., fenouil et olives vertes. – (F. Adrià), Amanite des Césars + zeste de yuzu
- Avec les fromages : Fromage de chèvre frais, zeste de Y et pain au Y. – (A. Senderens)
- pâtisserie confiserie : Confiture. Mousse au Litchi, sorbet Y. – (P. Bohrer). Glace au Y. – (R. van Damne). Croquant de Y. et vagues de lime avec Mojito sorbet – (Fouquets). 1000 feuille Azur : Pâte feuilletée caramélisée, gelée de yuzu, crème chocolat, sablé chocolat, sablé vanille – (Pierre Hermé). Granité menthe, sorbet coco, billes de Y. – (Restaurant Ria Chicago). Milk crunch au Y. (S. Herman). Baba au sake de Y, Soufflé aux poires Y. vert, Macaron basilic et Y. – (A. Senderens).

**1.2 Zeste avec albédo (blanc) :** confits, en Corée le zeste entier est mariné quelques semaines avec du miel, du sucre, et le jus le tout servi avec de l'eau chaude ou froide pour faire le Yujacha (thé de yuzu d'hiver - contre la grippe)

## 2. Le jus (attention certains jus en bouteille sont coupés au jus de lime)

**2.1 de yuzu vert :** dans l'eau de boisson, la bière, l'alcool, le vin (Yuzu Bar Nice) avec les coquillages crus ou cuits, sur le thon grillé

### 2.2 de yuzu jaune

- Crustacés et coquillages : Chaud-froid de crevettes curry de basilic, mousse de lime et Y. – (A. Caminada). Ceviche de saint-jacques, concombre radis, vinaigrette de Y. (Heston Blumenthal). Crabe mou sauce Y. huile d'olive – (N. Matsuhisa) Saint-jacques, jus Y et chou pak choi - (B. Nadolny). Tempura de homard et aioli de Y. – (A. Stratta). Saint-jacques marinées avec jus de Y, fleur de sel – (Villemin, Toya), Huître yuzu et gelée de mirin (Lamont's Bishop House) ● Poisson Lotte pochée au jus de Y. Cabillaud piqué d'écorce de Y – (A. Senderens). Anguilles à la nage au Y. – (Troisgros).
- Foie gras sauce au miso de Y – (A. Senderens). Canard au Y. jaune et vert – (A. Senderens).
- Viandes : Brochettes de porc marinées au jus de Y.
- Dans les sauces : yuzukosho «Y. et poivre». Ponzu : recette de Heston Blumenthal 65g sake, 2 Y. entiers, 1 sudachi, 700g mirin, 525g vinaigre de riz, 550g tamari sauce soja, 110g 'thin mouth' sauce soja, 10g bonite séchée, 15g kombu. Mayonnaise au Y. – (P. Gagnaire), Pickels de Y..
- Crème de chou-fleur, gelée de Y. et marmelade de kaki – (P. Gagnaire).
- Avec les fromages : Petits pois et chèvre tossed in Y. vinaigrette – (Cass House)



**Retenir :** 1 kg = 9 yuzus. ● Traduction Yuzu par cédrat courante mais fausse ● Préférer les fruits brillants ● Traces de piqûres fréquentes et bénignes : arbre épineux souvent sauvage ● Les limonoïdes du Yuzu améliorent la circulation du sang. Les d-limonène, limonoïdes et hespéridine - agents efficaces de prévention des cancers - sont tous dans le Yuzu.

## 3. Les pépins : riches en pectine

pépins secs + alcool à 25° + quelques zestes macération 1 semaine = lotion adoucissante antirides

**4. Fruit entier :** dans le bain du solstice d'hiver : énergie, protection contre les rhumatismes. Epépiné : yuzu curd

**5. Folies de yuzu :** ● Gregory Brainin chef du "Jean-Georges" (New-York) avait 36 recette au yuzu sur sa carte, spray de jus de yuzu sur les Saint Jacques en salle ● El Bulli servait un sorbet-neige de yuzu avec sauce chaude pois mangetout/sésame



Zeste de yuzu vert levés à la brosse pour les suchis  
Taiwan ipeen.com.tw

**Note à note :** Yuzu/mélisse (Josiah LA), Yuzu/sauge (avec les œufs), sirop de yuzu/sirop de gingembre (bar Lisa Lucheta) Sorbet de yuzu / sauce chaude pois mangetout/sésame (El Bulli), Yuzu/coco (au Brésil), Yuzu kosho (yuzu piment)