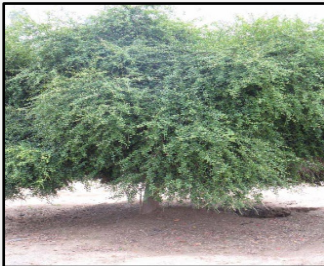


LE CITRON CAVIAR



Généralités :

Micro citrus Australasica communément appelé citron caviar est issu d'un buisson épineux que l'on trouve dans les forêts humides de l'est de L'Australie. Cet arbuste touffu et épineux peut atteindre de 3 à 8 mètres de hauteur. Il porte de petites feuilles vertes qui au printemps offrent une floraison délicatement parfumée.



A l'origine, il était utilisé par les **aborigènes*** pour se désaltérer, puis consommé par les 1er colons Européens, il ne sera exporté que plus tard en occident.

* **Aborigènes** : ce terme est employé pour qualifier les premiers habitants de certains territoires, par exemple les

LES PRIX:

En Europe son prix peut atteindre 100€/kg.
En Australie, il se vend environ 55 dollars

Conservation :

Le citron caviar se conserve pendant 30 jours dans le réfrigérateur à 4-5 °C dans un sac de congélation pour que ses arômes restent intacts.

Caractéristiques

Le fruit appelé "citron caviar" appelé également "finger lime" est une forme cylindrique de 4 à 8 cm. Allongé et étroit il ressemble vaguement à un cornichon surtout lorsqu'il n'a pas encore sa maturité. Sa peau fine est très parfumée. Selon les variétés sa couleur va du vert au noir, en passant par le jaune, le rouge et le marron.

La chair est composée de petites billes translucides et croquantes, appelées caviar.

Les billes du citron caviar croquent sous la dent et libèrent une saveur qui rappelle celle du citron avec des notes de pamplemousses.



Récolte :

L'arbre donne des fruits entre octobre et mars. Il ne faut pas attendre que les fruits tombent de l'arbre pour les ramasser, car ils sont très sensibles.

Quelques utilisations culinaires

- Utilisé comme condiment, cet agrume relève les fruits de mer, les poissons grillés et crustacés, huîtres.
- En dessert le citron caviar est idéal dans des salades de fruits, glaces, cocktails.
- Le citron caviar doit être utilisé avec parcimonie car sa saveur est très forte.
- Des perles ou un jus de citron caviar accompagnera les avocats.
- Des zestes râpés peuvent être ajoutés à une mayonnaise pour accompagner la viande de bœuf grillée.
- Des billes, zestes ou jus peuvent être également ajoutés à des légumes ou des salades.
- Le citron caviar est aussi très utilisé dans des plats végétariens.
- ❖ Risotto courgettes et crevettes, zestes de citron caviar râpés.
- ❖ Noix de st jacques au citron caviar et son crémeux de potimarron.
- ❖ Saint Jacques au beurre d'orange et citron caviar.
- ❖ Endives à croquer avec œufs de truite et citron caviar.
- ❖ Bûche ananas, citron caviar, gingembre et amande.

nombre 2020



rez

agrumes de
ment à un
est lisse et
passant par le

, semblables à

leur acidulé qui



dire que les
les aux chocs

; tartares ou les

laces et

t très intense;

:compagner une

gumes cuisinés

n.