

# Un zeste D'EXOTISME

Leur écorce semble familière mais leur goût reste à découvrir.

Niels Rodin, producteur à Gland (VD), nous a confectionné une jolie corbeille de ces mystérieux agrumes.

TEXTE MANUELLA MAGNIN PHOTOS CORINNE SPORRER



MANUELLA MAGNIN  
découvreuse de saveurs

## la main de Bouddha

Ce fruit tire son nom de ses surprenants contours et de sa qualité d'offrande dans les temples bouddhistes. Il ne renferme ni pulpe ni jus: sa chair spongieuse rappelle un peu la pomme. On l'utilise en confiserie ou comme agrume d'ornement.

## le satsuma

Cette fameuse mandarine verte du Japon a une chair orangée et un goût proche de la clémentine. Sans pépins, sucrée comme un raisin de muscat, elle exhale un parfum mixte de fleur d'oranger, mandarine et figue violette.

## le yuzu

Les Japonais raffolent de ses notes de mandarine, pamplemousse rose et citron. Son zeste est un régal en confiserie et pâtisserie. Sous nos latitudes, on le retrouve dans des eaux minérales aromatisées ou des condiments.

## la bigarade

C'est l'orange amère introduite par les Arabes en Espagne et que les Anglais transforment en marmelade. Les fleurs du bigaradier donnent l'essence de néroli. Très utilisée dans les boissons gazeuses et dans les liqueurs type Grand Marnier et Cointreau.

## le citron caviar

Cet agrume très rare a la forme d'un doigt boudiné. Sa pulpe recèle des petites billes au goût prononcé de citron qui craquent sous la dent. Il existe plusieurs variétés à l'intérieur vert, jaune ou rose foncé.

## le cédrat

Importé en Europe au détour des Croisades, ce gros fruit ovale peut peser jusqu'à 4 kilos. Souvent confit, il est utilisé aussi pour confectionner des liqueurs. Son essence fait merveille en parfumerie.

## le combawa

Appelé également citron cafre, cet agrume à l'écorce bosselée est une véritable bombe de saveurs marquées par la bergamote. Son origine se trouve dans l'archipel de la Sonde (Indonésie). Les fruits et les feuilles sont beaucoup utilisés en cuisine thaïe.

## Yuzu givré

POUR 4 PERSONNES



### INGRÉDIENTS

- 4 yuzus (jus et zestes) ● 2,5 dl d'eau
- 200 g de sucre

**Porter** l'eau et le sucre à ébullition. Laisser frémir jusqu'à complète dissolution du sucre. Eteindre le feu. Intégrer

les zestes de yuzu dans le sirop. Couvrir et laisser refroidir.

Pendant ce temps, **couper** les chapeaux des yuzus et extraire la chair. La presser à la main au-dessus d'une passoire et récupérer le jus. Ajouter ce dernier au sirop de sucre et laisser complètement refroidir. Passer le liquide au tamis et le

**transférer** dans une sorbetière. Laisser prendre une trentaine de minutes. Remplir les yuzus avec le sorbet et disposer au congélateur 2 bonnes heures avant de servir.



## Combawa tea-curd

POUR 4 PERSONNES



- ### INGRÉDIENTS
- 1,2 dl de jus de combawa fraîchement pressé
  - 1 sachet de thé russe ● 1 écorce de combawa zestée ● 75 g de beurre ● 175 g de sucre ● 2 œufs entiers

**Chauffer** le jus de combawa dans une casserole et y faire infuser le thé 5 minutes.

Retirer le sachet et faire fondre le beurre dans le jus. Intégrer le sucre. Mélanger.

Laisser tiédir. Batta les œufs au fouet et les ajouter à la préparation jus-beurre.

Mélanger et **remettre** sur le feu. Cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe et nappe la cuillère en bois. Intégrer le zeste de combawa. Laisser refroidir et disposer au réfrigérateur une nuit avant d'utiliser sur un scone à l'heure du thé ou pour garnir des tartelettes.