



47

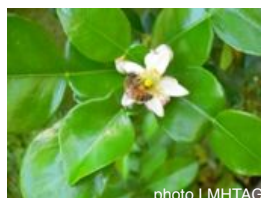
nom vernaculaire	français	Combava
	créole	Konmbava
	anglais	Kaffir lime
	espagnol	Combava
	allemand	Kaffernlimette



Son nom scientifique est « *Citrus hystrix* », de la famille des < Rutaceae >. Combava désigne à la fois la plante et le fruit.

fleur

Fleur blanche.



fructification

Mars - avril.

Le combava est cueilli quand il est encore vert foncé.

fruit Combava.

Petits fruits (5 à 6 cm) à base arrondie, resserrés au sommet en formant un mamelon. L'écorce du fruit de couleur verte a une texture épaisse et bosselée. Sa peau devient jaune à complète maturité, mais il est cueilli avant, afin de préserver la concentration en huiles essentielles.

utilisations

Le combava est plus petit et plus acide que son proche voisin, le citron. Son écorce est dotée d'un arôme très intense, rappelant nettement la citronnelle conjugué à ceux de coriandre et de gingembre frais.

On l'utilise principalement à la Réunion, à Madagascar et en Asie du Sud-Est (Thaïlande, Cambodge, Vietnam ...).

Pour éviter une amertume désagréable, il ne faut râper que la couche verte du zeste, en évitant soigneusement la sous-couche blanche. La pulpe, acide, verdâtre, est peu juteuse à de nombreux pépins.

Son zeste relève le goût de nombreux plats, comme les caris, le rougail de tomates (*condiment à base de tomates coupées en petits dés, de gingembre pilé, d'oignon émincés, de piments martin et de combava*), les sauces de piment, les achards (*morceaux de légumes marinés*), les samoussas (*petits chaussons de viande, poisson ou légumes*) et charcuteries (pâtés, saucisses...), ainsi que des plats en sauce (poisson, volaille) et des préparation de pâtisserie (entremets, mousses, soufflés).

Le combava permet de réaliser des confitures et gelées ainsi que des fruits confits.

Les feuilles sont également utilisées comme condiment dans la composition de nombreux plats.

Il sert aussi pour réaliser des punches et des rhums arrangés.

Le fruit peut se congeler sans perdre son arôme.

Le zeste du fruit est aussi utilisé en parfumerie.

origine	Inde.
habitat	Le combava a été introduit dans les îles de l'océan Indien à la fin du 18ème siècle (en 1770, du Sri Lanka vers l'île Bourbon, aujourd'hui, île de la Réunion). Il est cultivé dans les îles indonésiennes, en Malaisie, en Nouvelle-Calédonie, à Madagascar, à la Réunion et à Maurice, en Grèce et depuis quelques années, sur la Côte d'Azur, mais la production y est peu importante. Il est peu commun aux Antilles.
type	Petit arbuste de la famille des < Agrumes >, aux feuilles ailées (rétrécies au centre) et aux branches épineuses.

