



88

nom vernaculaire	français	Muscadier
	créole	Miskad
	anglais	Nutmeg tree
	espagnol	Nuez moscada
	allemand	Muskatnussbaum



photo itropical.forumactif.com

origine	Îles Moluques (archipel de l'est de l'Indonésie).
habitat	Java, Sumatra, Océan indien, Petites Antilles (Grenade - 2ème pays producteur).
type	Arbre de 8 / 20 m de haut, à feuilles odorantes.

Son nom scientifique, latin : « *Myristica fragans* Houtt », vient du grec < myristicos > qui signifie parfumé, odorant.

fleur

Toute l'année.
Petites fleurs jaune pâle, disposées en groupe.



photo itropical.forumactif.com

fructification

Toute l'année.



photo wikipedia

fruit

Le gros fruit (6 à 9 cm) de couleur jaune clair, s'ouvre en deux sur une graine, la "noix de muscade" de couleur brun-pourpre.

La noix de muscade est elle même entourée d'un arille, un lacin rouge (*réseau de « fils » entrelacés*), dont le nom comme épice est le macis (ce nom vient du latin « *macir* » signifiant écorce aromatique).



photo LMHTAG

utilisations

Sur l'île de Grenade, la **pulpe du fruit** est utilisée pour faire une boisson fermentée, ainsi que des pickles, des gelées et des confitures.

La **noix de muscade** est utilisée râpée :

- en cuisine pour parfumer les appareils, sauces (ex: béchamel), purées, boudin antillais...
- en pâtisserie pour parfumer les crèmes, les gâteaux, les biscuits, les crêpes, le chocolat chaud...
- au bar, saupoudrée sur certains cocktails (Porto Flip, Brandy Egg Nogg...).

La noix de muscade et le macis entrent dans la composition du < ras-el-hanout > : mélange d'une vingtaine d'épices moulues dont le macis (bsibsa) et la noix de muscade (gouzt ettiab); cette épice est très utilisée dans la cuisine du Maghreb.

La muscade entre aussi dans la composition du « quatre épices » (muscade, gingembre, girofle, poivre), de la poudre à Colombo, ainsi que dans la composition du < 5 épices > (muscade, gingembre, cumin, badiane, poivre).

Le **macis** s'utilise en cuisine dans les plats salés, sucrés-salés, mais aussi sucrés (compote de fruits, chocolat).

On le trouve souvent moulu, et plus rarement entier.

Il entre aussi dans la composition de « l'hypocras » (*boisson d'origine médiévale, à base de vin sucré et aromatisé, que l'on fabrique en pays d'Oc - région comprenant 30 départements du sud de la France, le Val d'Aran en Espagne et les vallées occitanes du Piémont en Italie*).

À forte dose (+ de 15g pour un adulte) la noix de muscade est toxique.