



< retour

Fruits et légumes

Citron(s) vert(s)



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Méditerranéens (Citrons, Orange...)

Origine : Inde, Malaisie

Famille : Rutacées

Poids moyen : 115g

Le limettier est un arbre aux feuilles persistantes, qui mesure de 3 à 5 m. Ses petites fleurs blanches teintées de rouge sont très odorantes. Le limettier fleurit continuellement, produisant des fruits à longueur d'année. Il est cultivé notamment au Mexique, dans les Caraïbes, en Inde, aux États-Unis, au Mexique, en Italie et en Espagne. La lime mesure habituellement de 3 à 6 cm de diamètre. Son écorce fine et adhérente recouvre une chair

juteuse, très acide et très parfumée. La chair et l'écorce sont de couleur verte.

Les propriétés médicinales de la lime sont similaires à celles du citron ; elle est antiscorbutique.

VARIÉTÉS

La chair contient ou non des pépins, selon les variétés. Certaines sont connues sous le nom de «limettes» (*citrus limetta*), de «citrons-limettes» ou de «citrons verts». D'autres variétés sont nommées limes douces, elles ne sont toutefois pas commercialisées en Amérique du Nord.

COMMENT CHOISIR ?

Choisir des limes fermes et lourdes pour leur taille, avec une écorce lisse et lustrée, d'un vert assez foncé. Écarter des fruits ternes, desséchés ou ramollis. Des tâches brunâtres peuvent être présentes sur l'écorce de la lime sans en affecter la saveur.

QUE FAIRE AVEC ?

La lime s'utilise comme le citron. Ces deux fruits sont d'ailleurs interchangeables dans la plupart des recettes. Ce fruit s'intègre aussi bien dans les plats principaux que dans les potages, les vinaigrettes, les sauces, les gâteaux, les bavares, la crème glacée ou les sorbets. Il aromatise agréablement les punches et les cocktails tropicaux, et rehausse la saveur des plats de poulet, de poisson, de haricots et des soupes de légumes. La lime est un ingrédient de base dans plusieurs pays, notamment en Amérique latine, dans les Caraïbes, en Afrique, en Inde, dans le Sud-Est asiatique et dans les îles du Pacifique. Un des plats typiques de la cuisine péruvienne est le ceviche. Il est fait à base de poisson cru mariné dans du jus de lime.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Manipuler la lime avec soin, car elle est plus fragile que le citron. La lime peut être gardée à la température de la pièce environ 1 semaine. Pour une conservation prolongée, la placer au réfrigérateur. La lime aura tendance à jaunir si elle est exposée à une forte lumière, ce qui altérera sa saveur qui perd alors de son acidité caractéristique. Le jus et le zeste se congèlent. Conserver le zeste confit ou déshydraté à l'abri de l'air et des insectes, dans un endroit frais et sec.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

Même si la lime est une excellente source de vitamine C, elle en contient moins que le

citron. La lime contient également du potassium ainsi que des traces de fer, d'acide folique et de calcium.



[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Fruit du limettier, arbuste épineux probablement originaire d'une région proche de l'Inde et de la Malaisie. Le limettier fut implanté en France et en Italie au 13e siècle par les Croisés. Christophe Colomb aurait apporté des pépins de lime à Haïti, lors de son deuxième voyage vers le Nouveau Monde, en 1493.

Mousse au chocolat jivara [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Soufflé glacé au citron [4]

[En savoir plus \[4\]](#)

Poulet boucanné à la créole [5]

[En savoir plus \[5\]](#)

Agrumes de différentes façons et cappuccino de citron vert [6]

[En savoir plus \[6\]](#)

Mandarines givrées [7]

[En savoir plus \[7\]](#)

Petits fondants aux amandes et crème de citron vert [8]

[En savoir plus \[8\]](#)

Jus de pastèque [9]

[En savoir plus \[9\]](#)

Tartare minute de mangues et crumble aux épices [10]

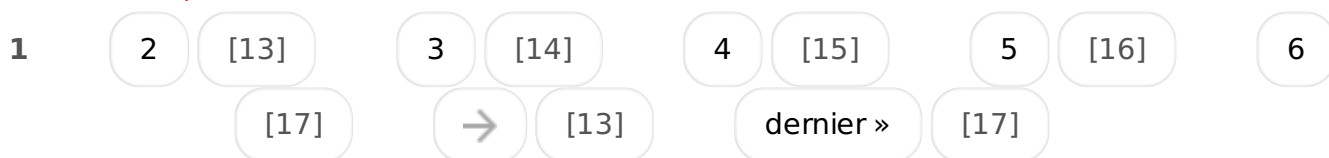
[En savoir plus \[10\]](#)

Cocktail tommy's [11]

[En savoir plus \[11\]](#)

Filets de rouget citronnés, petit pois au gingembre et sauce tomate épicée [12]

[En savoir plus \[12\]](#)



Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15091>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15091>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/mousse-au-chocolat-jivara>

[4] <https://www.qooq.com/recipes/souffle-glace-au-citron>

[5] <https://www.qooq.com/recipes/poulet-boucanne-la-creole>

[6] <https://www.qooq.com/recipes/agrumes-de-differentes-facons-et-cappuccino-de-citron-vert>

- [7] <https://www.qooq.com/recipes/mandarines-givrees>
- [8] <https://www.qooq.com/recipes/petits-fondants-aux-amandes-et-creme-de-citron-vert>
- [9] <https://www.qooq.com/recipes/jus-de-pasteque>
- [10] <https://www.qooq.com/recipes/tartare-minute-de-mangues-et-crumble-aux-epices>
- [11] <https://www.qooq.com/recipes/cocktail-tommys>
- [12] <https://www.qooq.com/recipes/filets-de-rouget-citronnes-petit-pois-au-gingembre-et-sauce-tomate-epicee>
- [13] <https://www.qooq.com/ingredients/citrons-verts?page=1>
- [14] <https://www.qooq.com/ingredients/citrons-verts?page=2>
- [15] <https://www.qooq.com/ingredients/citrons-verts?page=3>
- [16] <https://www.qooq.com/ingredients/citrons-verts?page=4>
- [17] <https://www.qooq.com/ingredients/citrons-verts?page=5>