



[< retour](#)

*Fruits et légumes*  
**Kumquat(s)**



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



**Type** : Peu communs (Asimine, Orangine...)

**Origine** : Japon

**Famille** : Rutacées

**Poids moyen** : 12g

Fruit d'un arbre originaire de Chine qui mesure de 5 à 6 m de haut et qui sert habituellement à des fins décoratives. Le kumquat est cultivé notamment en Californie, en Floride, dans le

bassin méditerranéen, au Japon, en Chine, en Indochine, en Indonésie, en Israël, au Pérou et au Brésil. Le kumquat mesure généralement de 2 à 5 cm de long.

Son écorce, dont la couleur peut varier de l'orange foncé au jaune doré, est comestible, tendre, mince, sucrée et parfumée. Sa chair, divisée en 5 ou 6 quartiers, est agréablement acidulée. Elle contient quelques pépins plutôt gros.

Les personnes allergiques à certains constituants que l'on trouve dans la pelure des agrumes pourraient aussi réagir à la pelure des kumquats.

## VARIÉTÉS

On l'a croisé avec plusieurs fruits, entre autres la lime (limequat), l'orange (orangequat), le citron (lemonquat) et la mandarine (calamondin).

**Kumquat confit** : Les fruits sont confits dans de l'eau mélangée à du sucre.

## COMMENT CHOISIR ?

Choisir des kumquats fermes, sans taches ni meurtrissures, dont l'écorce est brillante. Écarter les kumquats mous, car ils se détériorent rapidement. Les kumquats sont parfois vendus encore attachés à leurs branches, auxquelles on a laissé quelques petites feuilles vertes très décoratives.

## QUE FAIRE AVEC ?

Le kumquat est meilleur s'il est légèrement pétri, ce qui libère les essences de l'écorce. Il peut être mangé tel quel, avec l'écorce. On l'incorpore aux salades de fruits et aux salades composées. On s'en sert aussi à des fins décoratives. On l'incorpore aux farces, aux gâteaux et aux muffins. Les kumquats relèvent très bien la saveur des sauces aigres-douces. Ce fruit est souvent confit, mariné, cuit en confiture ou en marmelade, poché dans un sirop ou mis en conserve dans l'alcool. Il se marie bien avec le poisson et, plus particulièrement, avec la volaille, l'agneau et le canard.

## COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Les kumquats sont plus fragiles que les oranges car leur peau est plus mince. Les laisser à la température de la pièce si on désire les consommer rapidement, ils se conserveront de 5 à 6 jours. Les placer au réfrigérateur pour une conservation d'environ 3 semaines.

## VALEURS NUTRITIVES (pour 100g\*)

Le kumquat est riche en vitamine C, c'est une bonne source de potassium et il contient du cuivre.

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
71 kcal	1,88 g	15,90 g	0,86 g	20,00 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	phosphore	sucre
62,00 mg	10,00 mg	0,10 g	19,00 mg	9,36 g
fibre	cuivre	zinc	fer	manganèse
6,50 g	0,10 mg	0,17 mg	0,86 mg	0,14 mg
vitamin B1				
0,04 mg				

[Afficher plus](#)

\* Source de données : AFSSA

## HISTOIRE

Le kumquat, aussi nommé «citronnier du Japon», reçut son nom du botaniste britannique Robert Fortune qui l'introduisit en Europe en 1846. Le mot «kumquat» vient du chinois cantonais kin kü signifiant «orange dorée».

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

---

### Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15711>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15711>