



La Feuille de Chou **chapitre 30** 28 février 2021

Bonjour à tous, finie la grisaille et le ciel bas, vive le mois du printemps !

Les arbres à agrumes :

Nous allons parler lors des prochaines éditions des différents arbres à agrumes, les plus connus tels que l'oranger, le citronnier, le clémentinier, le mandarinier mais aussi le cédrat, le yuzu, le bigaradier, le kumquat, le combava, le bergamotier...

Les feuilles sont aussi variées que les fruits produits.

Ce qui est sûr est qu'ils embaument lors de la floraison !

Les origines

C'est sur les contreforts de l'Himalaya que prirent naissance les agrumes. Domesticqués en Inde et en Chine, on retrouve leur trace par une évocation dans un manuscrit remis à l'empereur Tayun, qui régna entre 2205 et 2197 av. JC.. Ainsi que dans l'un des livres canoniques attribués à Confucius, dans lequel on apprend que l'empereur recevait comme offrandes oranges et pamplemousses en provenance de la province de Houai, au sud-est de la Chine. Cette coutume se perpétua sous la dynastie des Tang (618-907 après JC.) car les Chinois utilisaient l'écorce d'orange séchée, administrée en décoction pour soigner bien des maux.

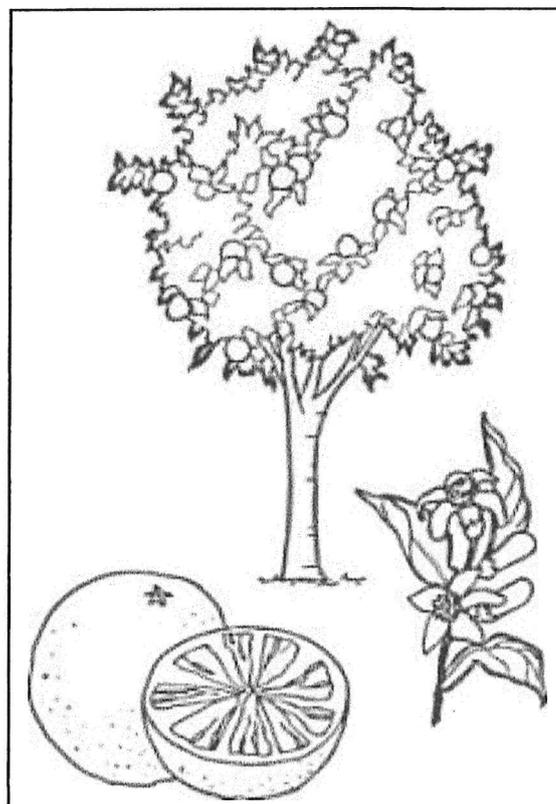
Alexandre le Grand, par ses conquêtes, poursuit au Moyen-Orient la propagation du cédratier, encore cultivé avec bonheur en Corse.

Les marchands arabes propagent l'oranger en Afrique du Nord.

Au VIII^e siècle, les invasions arabes contribuent à introduire oranges et citrons dans le sud de l'Europe.

Louis XII se fait aménager une orangerie dans les jardins de Blois.

Louis XIV, fou d'oranges, fruits du soleil, en distribuait aux femmes les soirs de bal et de comédie à Versailles.



La production

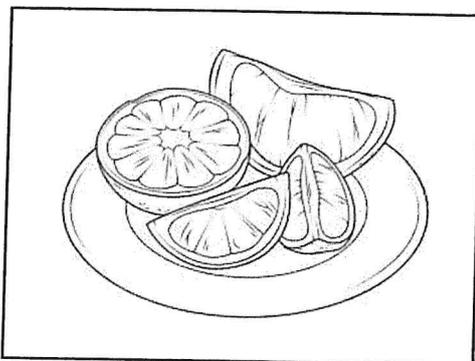
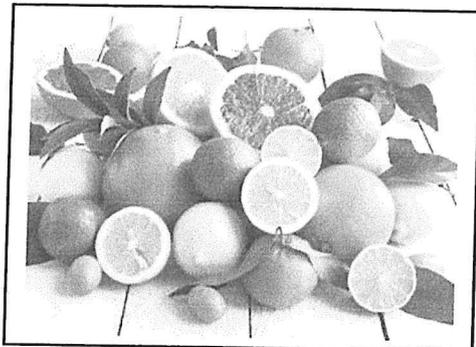
Le monde produit plus d'agrumes que n'importe quel autre fruit, en moyenne 80 millions de tonnes par an.

La récolte mondiale de citrons s'élève à 7,5 millions de tonnes, 20% de la récolte provient d'Italie, de Grèce et surtout d'Espagne.

La consommation française se situe à 1,8 kg par personne et par an.

La récolte d'oranges s'élève à 55 millions de tonnes dont près de 10% sont produits en Espagne, Grèce et Italie, ainsi qu'au Portugal et en France. Mais les principaux producteurs se concentrent aux Etats-Unis, au Brésil (pour le jus concentré), au Maroc et en Afrique du Sud.

En France, la consommation moyenne par personne par an est de 8kg d'orange.



Les caractéristiques des agrumes :

Les agrumes sont de petits arbres ou arbustes dont la taille peut varier de 2 à 10 mètres suivant leur espèce. Leur frondaison est généralement dense et leurs feuilles sont persistantes.

Leurs fruits, constitués de quartiers remplis de petites vésicules très juteuses, constituent leur principale originalité. Les botanistes lui ont donné un nom particulier : hesperidium, du nom du jardin des Hespérides de la mythologie. On ne connaît pas d'autres fruits ayant cette structure. Toutes les parties de l'arbre contiennent des glandes à essence : écorce, feuilles, branches, fleurs, fruits. Le parfum fait partie de l'agrumes. Les agrumes ont une longévité d'un siècle lorsqu'ils se plaisent bien.

La citronnette

Pour 10cl de sauce : 3cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 citron, ½ cuillère à café de graines de coriandre, 4 brins de coriandre fraîche, sel.

Râpez le zeste de citron au-dessus d'un bol, exprimez le jus, ajoutez-le dans le bol avec le sel, mélangez avec l'huile, les graines de coriandre, fouettez. Ajoutez la coriandre ciselée. Cette sauce accompagne les poissons, viandes blanches et légumes vapeur.

Les citrons confits au sel

Pour accompagner un tajine, une salade, une viande blanche

Au marché, achetez des citrons non traités, du gros sel.

Brossez les citrons sous l'eau, puis laissez-les tremper 3 jours dans de l'eau froide. Taillez-les dans le sens de la longueur et parsemez les incisions avec du gros sel. Puis, tassez-les dans un bocal et recouvrez de gros sel.

Conservez au moins 2 mois, jusqu'à ce que les citrons baignent dans leur jus.

C'est une recette de patience !

Bonne semaine