



DÉCOUVRIR AUTREMENT

CITRON NOIR

Pour la beauté du zeste

A en croire Eluard, la Terre est bleue comme une orange ; et si l'on vous dit que le citron, lui, est noir comme la nuit ? Dans la tradition culinaire du golfe Persique, le loumi, un citron vert séché après passage dans l'eau salée, rétrécit, prenant une belle couleur sombre et des arômes musqués. Son parfum fait mouche dans un court-bouillon de poisson, une sauce mijotée ou dans les glaces ; il a même inspiré une eau de toilette à la maison Hermès. Stéphane Jégo, le chef de L'Ami Jean, à Paris, a transformé l'agrumes ensoleillé en délice noir comme le charbon, grâce à une technique qui exige citron bio de Corse, eau, sucre, juste température et timing mesuré. Résultat ? Un citron au goût aussi intense qu'inédit, à la texture fondante mêlant zeste et pulpe et qui condimente aussi bien ris de veau, tartines, bouillons... Franchement bluffant ! – **Estérelle Payany**

● Citron noir de Stéphane Jégo (8€), en vente au restaurant L'Ami Jean, Paris 7^e, et sur stephane-jego.com/vente-en-ligne