

Citrus limon (L.) Burm. f., 1768 cv. 'Eureka' **(Citronnier)**

Identifiants : 42480/citlim2

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 12/05/2024

- **Classification phylogénétique :**

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Rosidées ;
- Clade : Malvidées ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Rutaceae ;

- **Classification/taxinomie traditionnelle :**

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Sapindales ;
- Famille : Rutaceae ;
- Genre : Citrus ;

- **Synonymes : Citrus limonium Risso, Citrus limonia Osbeck, Citrus medica var. limonum L, Probably now Citrus x limon ;**

- **Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : Lemon , Baranebu, Baranibu, Bijapura, Bijapuram, Bijori, Citroen, Demmuda dadaara, Dhoalhanbu, Ennimu, Goranebu, Idalimbu, Jambira, Jambhoshi, Kagizi, Khatta nabbu, Kro'ch chma' barang, Lala di ngani, Lebu, Lemun tsami, Limon, Moli karokaro, Moli witiwiti, Motulimbu, Mundino, Nemu, Nibuva, Nimbu, Ningmeng, Osan orombo, Osan wewe, Paharikaghzi, Paharinimbu, Periya yelumichai, Te remon, Than-bayo, Thoralimbu ;**



- **Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :**

Le fruit est entièrement consommable mais c'est essentiellement le jus (zeste et/ou pulpe) qui est employé pour son arôme très prononcé. Il est également souvent utilisé en tranches, comme agrément ; la macération du zeste dans l'alcool additionnée du sucre donne le Limoncello qui bénéficie d'une IGP ; l'huile essentielle de citron est utilisée en aromathérapie.

Détails :

Fruit (fruits^{0(+x),27(+x)}) comestible^{0(+x),27(+x)}.

Fruit en entier^{0(+x)} ; plante largement cultivée dans le monde ; utilisation alimentaire universelle du jus de fruit^{0(+x)}. Herbe, épice^{0(+x)}. Le jus peut être utilisé pour faire cailler le lait (agent de coagulation/caillage /caille-lait substitut de présure) pour la préparation de fromage^{0(+x)}.

Il a de multiples usages en cuisine :

-Le jus frais est utilisé en assaisonnements sur le poisson ;

-Il remplace le vinaigre dans les salades ;

- Il est souvent utilisé sous forme confite dans les tajines marocains ;
- Additionné d'eau et de sucre, il compose la citronnade, boisson rafraîchissante ;
- Il est également un ingrédient essentiel de la limonade, du limoncello et de la cherbet, boisson très populaire en Algérie ;
- Il est employé en pâtisserie, notamment dans la recette de la tarte au citron ;
- La marmelade peut être faite avec les citrons.

À température ambiante, il se conserve une dizaine de jours, il faut donc le consommer rapidement.

Le citron peut servir à empêcher l'oxydation de certains fruits et légumes qui noircissent au contact de l'air. On peut frotter la chair des fruits (pomme, poire, avocats) avec une moitié de citron ou arroser les crudités râpées comme le céleri rave avec du jus de citron.

L'ajout de quelques gouttes de citron ou de vinaigre rend la pâte brisée plus tendre et moins élastique, car l'acide désagrège le gluten (protéine de la farine).

De l'alcool peut être produit à base de citron, comme la liqueur de citron^{{{wiki}}}.

Le fruit est généralement trop acide pour être consommé frais mais le jus est utilisé pour faire des boissons. Le jus est utilisé dans le thé, la crème glacée, les sauces, les salades, les vinaigrettes et les marinades. Cela peut être un coagulant dans la fabrication du fromage. La peau est utilisée comme assaisonnement dans le chocolat. La peau est confite au sirop. Les parties internes de la peau et de la pulpe sont utilisées pour les pectines à faible teneur en méthoxyle utilisées pour les confitures et gelées de fruits sans sucre. Les feuilles séchées sont ajoutées aux thés pour aromatiser. Les fleurs sont consommées dans la crème glacée, les beignets et les confitures . Attention: De fortes doses peuvent éroder l'émail des dents et provoquer une dermatite

Partie testée : fruit fruit entier^{{{0(+x)}} (traduction automatique)}

Original : Fruit whole fruit^{{{0(+x)}}}

Taux d'humidité	Énergie (kj)	Énergie (kcal)	Protéines (g)	Pro- vitamines A (µg) Tr	Vitamines C (mg)	Fer (mg)	Zinc (mg)
83.3	65	15	1.1		80	0.4	0.1



néant, inconnus ou indéterminés.néant, inconnus ou indéterminés.

- Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):

- Liens, sources et/ou références :

dont classification :