

# Combava

i Cumbava	
	
<b>Cumbavas en vente à la Réunion</b>	
Classification classique	
Règne	<i>Plantae</i>
Division	<i>Magnoliophyta</i>
Classe	<i>Magnoliopsida</i>
Ordre	<i>Sapindales</i>
Famille	<i>Rutaceae</i>
Genre	<i>Citrus</i>
Nom binominal	
<i>Citrus hystrix</i> <b>DC., 1813</b>	
Classification phylogénétique	
Ordre	<i>Sapindales</i>
Famille	<i>Rutaceae</i>
	
Feuilles et fruits.	

Le **combava** (ou combawa, cumbava, cumbaba, makrut ou **kaffir lime**) est un agrume dont le nom provient des anciennes cartes maritimes où une île indonésienne à l'est de Bali, dans l'archipel de la Sonde dans la mer des Moluques, est dénommée « *Sumbawa* ». Il est originaire de ces îles. C'est le nom de l'arbre (*Citrus hystrix*) et de son fruit. Il appartient à la famille des Rutacées. Il a été introduit dans l'océan Indien dans l'île Maurice par Pierre Poivre à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. C'est tardivement qu'il apparaît dans les textes occidentaux, 2e moitié du XX<sup>e</sup> siècle.

## Description

L'arbre de petite taille possède des feuilles rétrécies au centre et des épines sur les branches.

Les fleurs blanches donnent naissance à de petits fruits ronds ne dépassant pas 5 à 6 cm de diamètre.

L'écorce du fruit à la texture grumeleuse est d'une teinte vert profond qui devient jaune à maturité. Il est plus petit et plus acide que le citron.

On le greffe sur les porte-greffes des citrus.

## Utilisation

Le combava a un arôme très intense, rappelant la citronnelle. On utilise le fruit ou la feuille principalement à la Réunion, à Madagascar et en Asie du Sud-Est (Thaïlande, Cambodge, Viêt Nam, etc.). Il relève le goût de nombreux plats, comme les rougails de tomates ou les sauces de piment. On utilise le jus pour préparer une boisson désaltérante.

## Production

Le combava est produit dans les pays consommateurs ; la Thaïlande et l'Inde exportent des fruits et des feuilles. Il est peu produit dans l'Union européenne (petite production à la Réunion) où il existe pourtant un marché notamment à Londres. Son acclimatation est en cours dans le sud portugais à l'initiative de producteurs britanniques.

## Liens externes

- Olharfeliz art. Combava <sup>[1]</sup>
- Toil'd'épices - Combava, Makhrut <sup>[2]</sup>

## Références

[1] <http://olharfeliz.typepad.com/citrus/2010/08/-combava-kaffir-lime-makrut-.html>

[2] [http://www.toildepices.com/fr/plantes/angio\\_dic/rutacee/citrus/hystrix.html](http://www.toildepices.com/fr/plantes/angio_dic/rutacee/citrus/hystrix.html)

---

# Sources et contributeurs de l'article

**Combava** *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=82066030> *Contributeurs:* Abrahami, Buzz, Callisto, Chirosophe, CommonsDelinker, David.Monniaux, DocteurCosmos, Former user 1, Gordjazz, Jeantosti, Jeffdelonge, Looxix, Léna, Mirgolth, Remihh, Sam Hocevar, Shawn, Ske, Spedona, Stéphane33, Sylveno, Thierry Caro, Vincent Lextrait, 21 modifications anonymes

## Source des images, licences et contributeurs

**Image:Gtk-dialog-info.svg** *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Gtk-dialog-info.svg> *Licence:* GNU Lesser General Public License *Contributeurs:* David Vignoni

**Image:Citrus\_hystrix\_dsc07772.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Citrus\\_hystrix\\_dsc07772.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Citrus_hystrix_dsc07772.jpg) *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 2.0 *Contributeurs:* User:David.Monniaux

**File:Citrus\_hystrix\_Blanco2.408-cropped.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Citrus\\_hystrix\\_Blanco2.408-cropped.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Citrus_hystrix_Blanco2.408-cropped.jpg) *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Francisco Manuel Blanco (O.S.A.)

## Licence

---

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported  
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)