



### **Fruit du combava**

Plusieurs noms sont ainsi donnés aux fruits : combawa, cumbava, cumbaba, makrut ou kaffir lime

**Famille** : Rutacées

**Descriptif** : Ce fruit ressemble à un petit citron avec une peau très bosselée, épaisse, d'une couleur vert foncé. Sa chair est vert clair, moyennement juteuse et possède beaucoup de pépins. Sa saveur est acide et amère, mais vraiment parfumée. L'arbre de petite taille possède des feuilles rétrécies au centre et des épines sur les branches.

**Histoire** : le combawa serait originaire d'Inde.

**Provenance** : Principalement de Thaïlande.

**Utilisation** : Il se substitue au citron du fait de ses caractéristiques identiques, donc vous pouvez en parfumer vos desserts, glaces, sorbets, gâteaux. Il se marie également avec du poisson, de la viande, des volailles, des salades composées et des cocktails.

L'écorce du combava est dotée d'un arôme très intense.

Les feuilles entrent dans la composition de plats en Asie.

**divers** : son jus est utilisé pour les cheveux qui leurs confère longueur et brillance.