

Tamarin (fruit)

 Pour les articles homonymes, voir Tamarin.



Cet article est une ébauche concernant la flore.

Vous pouvez partager vos connaissances en l'améliorant (**comment** ?) selon les recommandations des projets correspondants.

Le **tamarin** (de l'arabe تمر هندي tamar hindi = datte indienne) est le fruit du tamarinier (*Tamarindus indica*). C'est un fruit tropical provenant d'Inde, sa présence est attestée dans l'île de la Réunion dès 1701, on le trouve aussi aux Antilles. Il est maintenant consommé un peu partout dans le monde. Ce fruit est formé de gousses de couleur marron dont la forme rappelle un haricot, à l'intérieur de laquelle la pulpe entoure plusieurs graines. La saveur de sa chair acidulée est très agréable. Il est consommé en jus, en pâte de fruits et est un ingrédient classique de la cuisine indienne. On se le procure maintenant facilement dans beaucoup de grandes surfaces.



Gousses, pulpe et graines de tamarin

Usage culinaire

- Brésil (forêt amazonienne) : se consomme tel quel, on casse la coque comme celle d'une cacahuète et l'on mange la chair en veillant à bien recracher les gros pépins très durs.
- Égypte : le tamarin est d'abord préparé (la coque est enlevée) puis roulé en boules et séché à l'air libre ; il est ensuite consommé en infusions froides, mélangé à des fleurs d'hibiscus.
- Inde : Il entre dans la composition de plusieurs massalas.
- Maurice : il entre dans la composition de plusieurs chutneys (mangue verte, coriandre, menthe etc.). Il est aussi utilisé dans la sauce d'un poisson au curry. L'été, on peut l'apprécier tout simplement en jus, écrasé avec du sucre de canne roux ou blond. On pourrait appeler cela une « tamarinade », comme on dirait limonade. Sa pulpe est aussi utilisée pour faire briller les ustensiles en cuivre.
- Mexique et autres pays d'Amérique latine : le tamarin entre dans la composition du *tamarindo*, une confiserie salée, acide et fortement pimentée.
- Réunion : il sert notamment à faire des sirops, du rhum arrangé, des confiseries salées, acide et fortement pimentée ou encore du jus.
- Thaïlande, Cambodge, Birmanie : il entre dans la composition de plusieurs plats et principalement dans la composition des diverses sauces piquantes. Le tamarin vendu en France est surtout thaïlandais. Il peut également être préparé comme une confiserie, roulé dans du sucre, du sel et de la poudre de piment (c'est sous cette forme qu'on le retrouve par exemple au Vietnam et en Nouvelle-Calédonie).



Égypte : Boule de tamarin cassée pour les infusions



Tamarin séché et fleurs d'hibiscus pour les infusions



Dissection d'un tamarin. On note le faible volume de pulpe par rapport à celui des graines

- Antilles françaises : il sert à faire des sirops, des confitures ou du [punchs]].
- Sénégal : utilisé comme condiment, il est servi notamment avec les préparations à base de poisson, comme le thiéboudienne, souvent ajouté à la fin du plat avec un assaisonnement de jus de citron et de piment.
- Mayotte : On s'en sert généralement pour faire des sirops (avec de l'eau, beaucoup de sucre et le tamarin).
- Iran : Entre dans la composition de plusieurs plats (de poissons notamment).
- Madagascar : entre dans la composition de jus ou de glace à l'eau.
- Turquie : est consommé en jus glacé nommé sorbet (Demirhindi şerbeti).

Usage clinique

La pulpe est connue pour ses effets laxatifs. Le fruit entre dans la composition de certains médicaments destinés à faciliter le transit lors des traitements anti-cancéreux.

Autres espèces

On appelle aussi tamarin aux Antilles le fruit du néflier des Indes *Vangueria madagascariensis*.

Liens externes

- Toil'd'épices - Tamarin ^[1]
- Fruits des Antilles / Tamarin (*Tamarindus indica* L.) ^[2]
- Fruits des Antilles / Tamarin de l'Inde (*Vangueria madagascariensis* J.F. Gmel.) ^[3]
-  Portail de la botanique
-  Portail de l'alimentation et de la gastronomie

Références

[1] http://www.toildepices.com/fr/plantes/angio_dic/fabacee/tamarindus/indica.html

[2] http://caribfruits.cirad.fr/fruits_des_antilles/tamarin

[3] http://caribfruits.cirad.fr/fruits_des_antilles/tamarin_de_l_inde

Sources et contributeurs de l'article

Tamarin (fruit) *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=101486889> *Contributeurs:* B.navez, Bionet, Cagou007, Chaoborus, Charles margoni, Cilantro, Clodomir, Constantin-Xavier, Dmitri83, Esnico30, Fransouski, Gribeco, Inisheer, Joker-x, Karupedia, LeChatquisenvatoutseul, Lilyu, Mbenoist, Myrabella, Nataraja, NicoV, Okki, Rhizome, Salix, Steff, Thierry Caro, VonTasha, Zubro, 31 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Image:Disambig colour.svg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Disambig_colour.svg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Bub's

Image:Mini nopal.png *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Mini_nopal.png *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Pixeltoo

Image:Tamarinde Tamarindus indica.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Tamarinde_Tamarindus_indica.jpg *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 Germany *Contributeurs:* ka8stn Disk/Cat

Image:Boule de tamarin egypte infusion.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Boule_de_tamarin_egypte_infusion.jpg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* User:Bionet

Image:Tamarin et hibiscus.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Tamarin_et_hibiscus.jpg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* User:Bionet

Image:Tamarin coque et graines.jpg *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Tamarin_coque_et_graines.jpg *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* User:Bionet

Fichier:Icône botanique01.png *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Icône_botanique01.png *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 1.0 Generic *Contributeurs:* Original uploader was Pixeltoo at fr.wikipedia

Fichier:Foodlogo2.svg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Foodlogo2.svg> *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributeurs:* Seahen

Licence

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