YUZU DRAGON

Arbre vigoureux et productif. Résistant au froid , certainement originaire de Corée puis cultivé en Chine puis au Japon où il prend ses lettres de noblesse . Cet agrume est sujet à l'alternance (produit plus un an sur deux). Le feuillage est d'un beau vert sombre bilobé à foliole. Très épineux. Cet hybride naturel présente des fruits un peu plus gros que le numéro 3.

Le fruit est proche d'un citron rond à peau rugueuse (160g). Le zeste est extrêmement aromatique avec des notes de mandarine, lime et surtout une odeur caractéristique au yuzu assez addictive. On peut le cueillir à maturité (jaune/orangé) pour des arômes complexes et délicats ou en vert pour plus de peps. On l'utilise partout en cuisine, sur des sushis, sur des poissons, des pâtes, sur des desserts... Il peut aussi être transformé en marmelade, écorce confite, confit au sel... Les déclinaisons sont infinies.

Le jus acidulé est lui aussi délicieux est peu être utilisé tel

quel ou dans des préparations sucrées ou salées. Un bon révélateur de Umami. Présence de nombreux pépins.

Rusticité: -14°