



## La noix de macadamia, venue d'Australie

**F**ruit australien par excellence, et plus spécifiquement de la forêt vierge tropicale du Queensland, la noix de macadamia était déjà connue par les Aborigènes sous le nom de "Kindal Kindal". Elle doit son nom de "macadamia" au docteur Von Mueller qui voulait rendre hommage en 1857 à John Macadam, scientifique écossais venu enseigner à Melbourne. Les Européens immigrés en Australie l'adoptèrent. Son succès commercial vint d'Hawaï où ce fruit fut introduit à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Aujourd'hui, Hawaï et l'Australie sont les principaux pays producteurs.

La noix de macadamia est formée d'une amande blanchâtre, de forme ronde, enfermée dans une coque brunâtre lisse, épaisse et très dure. Des variétés avec une coque moins dure ont maintenant été mises au point. Dans cette coque, recouverte d'une mince enveloppe verte et charnue qui se fissure à maturité, se trouvent les noix qui sont croquantes et savoureuses. On les achète désormais dans les épiceries fines et sur les sites spécialisés en vente de fruits. On les consomme nature, cuites, salées, sucrées. Leur saveur rappelle un peu celle de la noix de coco, mais certains lui trouvent aussi des notes beurrées qui

dépendent de sa teneur en huile. Comme de nombreux fruits secs ou amandes, la noix de macadamia fait merveille en apéritif. Mais on l'emploie aussi bien dans les recettes salées que sucrées, comme dans des tartes. Concassée dans une salade ou dans une sauce à servir avec du poisson, elle est également excellente.

Outre son usage en cuisine, l'huile obtenue à partir des noix de macadamia est utilisée en cosmétique. Cette huile sèche, qui excelle en lotion de massage, ne laisse pas la peau grasse, mais prévient efficacement le dessèchement de la peau.



### Pesto de noix de macadamia et estragon pour carpaccio de bœuf

#### Ingrédients

Carpaccio de bœuf pour quatre personnes ; graines de moutarde jaune ; 1 botte d'estrageon de 35 g environ ; 60 g de noix de macadamia d'Australie (de la marque Le Grand Noyer) ; 70 ml d'huile de sésame douce ; 6 pincées de sel Maldon (sel anglais) ; 12 gouttes de Tabasco. **Pour environ 60 g de pesto. Temps de préparation : 10 minutes..**



- Concassez très grossièrement les noix de macadamia avant de les torréfier dans une poêle bien chaude à sec en ne cessant de remuer. Réservez.
- Effeuillez l'estrageon et mixez-le finement. Ajoutez les trois quarts des noix de macadamia et mixez finement. Ajoutez l'huile de sésame par la goulotte du mixer en marche ainsi que le sel Maldon et le Tabasco.

- Concassez les noix de macadamia restantes au couteau avant de les ajouter hors du mixer au pesto afin de conserver des morceaux plus importants.
- Dressez le carpaccio dans une assiette plate, déposez des touches de pesto de macadamia et estrageon, puis dispersez quelques graines de moutarde jaune.