

NOIX TIGREE (Cyperus Esculentus Lativum)

DESCRIPTION ET ORIGINE

La Noix tigrée ou Tigernuts (cyperus esculentus lativum) est le tubercule du souchet, plante herbacée vivace de la famille des cypéracées. Cette plante est originaire de l'Egypte antique. Sa culture remonte à 3000 ans. Elle fut introduite en Espagne par les Arabes. Elle y est appréciée pour son jus d'où est fabriqué la fameuse « horchata de chufa », une boisson rafraîchissante. Chufa est son nom local. Il ne s'agit pas d'une noix mais d'un tubercule dont la culture demande beaucoup d'eau. On en distingue deux variétés : l'ilargueta qui est de forme allongée et la gordeta de forme ronde. Elle est très sucrée et laxative. L'utilisation de son jus en trempage ou dans l'élaboration des bouilletes a été pendant longtemps un secret bien gardé.



VALEUR NUTRITIVE

**Valeurs nutritives approximatives :
Glucides (hydrates de carbone) 11à 18%
Protéines 8 à 15%
Lipides 23 à 31%
Fibres 25 à 40%**

CUISSON ET PREPARATION

Temps de trempage : de 24 à 48 heures.

Temps de cuisson : de 15 à 30 minutes.

Autre manière de les préparer, les laisser tremper dans l'eau chaude, changer l'eau au bout de 24 heures et

les utiliser au bout de 72 heures. Dans ce cas, le liquide prendra une couleur brune et une odeur peu agréable.

Il est possible également de simplement les rincer et les cuire pendant 30 minutes sans trempage.

La cuisson des noix tigrées est considérée par beaucoup comme inutile voire néfaste. En effet, la cuisson

risque d'en détruire les vitamines. On effectue alors un trempage de 3 jours minimum.

Si elles sont placées 3 jours et plus dans un seau hermétique, elles vont développer un jus de plus en plus gluant.

PERIODE

La noix tigrée est très peu digeste et de ce fait, elle sera plutôt utilisée en saison chaude de mai à septembre.

ESCHAGE



Deux ou trois noix sur le cheveu. La noix de forme ronde est préférée par beaucoup car elle est plus sucrée. On peut placer un morceau de mousse ou de liège pour

rendre le montage équilibré ou flottant ou alors forer la noix et la remplir avec du mousse ou du liège.

Eplucher ou couper la noix en deux permet de faciliter la diffusion des sucres.

AMORCAGE

La noix tigrée a, avec l'arachide, la particularité de ne pas être totalement digérée par les carpes qui de ce

fait réamorcent le coup automatiquement avec leurs déjections.

L'amorçage avec des noix tigrées ne doit pas s'effectuer massivement mais elle est le complément idéal lors

d'un amorçage massif avec d'autres graines (maïs, chènevis) à raison d'un kilo de tiger pour 10 kilos de graines.

En cas d'amorçage à la tiger nut seule, une ou deux poignées par ligne sont largement suffisantes.

En lac surpêché, la pêche en spot, tiger sur chènevis peut être de bon rapport.

Elle peut être associée également avec des bouillettes.

Pour ceux qui voudraient pêcher en eau froide avec des noix tigrées : couper les tigers cuites en morceaux

et les utiliser en spot dans un sac soluble (bien sécher les graines avec un chiffon), c'est redoutable.

Les avis sur le fait que la carpe répondent rapidement ou non à la noix tigrée sont divisés.

Pour certains, elle

répond sans amorçage d'accoutumance, pour d'autres non.

REMARQUE

- On peut ajouter 25% de sucre (sirop d'érable, de caramel, de sucre brun, ...) pour avoir un jus alcoolisé ;

- Une boîte de lait concentré pour avoir des noix nappées et collantes ;

- Très utile en cas de poissons-chats ;

- Elle semble être appréciée particulièrement par les carpes communes.