

La **lime**, **lime acide** ou **citron vert** est un agrume.

C'est le fruit du limettier, arbuste de la famille des Rutacées, dont il existe deux espèces : *Citrus latifolia* et *Citrus aurantiifolia*.

Le fruit est récolté avant maturité, son écorce est fine et lisse, de couleur verte ; l'essence qu'elle contient est aromatique.

Sa pulpe, aux reflets verts, n'a pas de pépins, elle est juteuse et acide. Le pH de la lime Gallet (*C. aurantiifolia*) est de 2,1 à 2,4 (très acide), celui de la lime de Perse (*C. latifolia*) est plus doux avec 3,7 à 3,9. Pour mémoire celui du citron commun — de type Lisboa — est intermédiaire, de 2,4 à 3.

- La **lime méditerranéenne**, citron doux ou **lime de Palestine** (*Citrus limettioides*) est une limette douce cultivée du Moyen Orient aux Indes. Il en existe divers cultivars dont un portugais particulièrement doux, devenu brésilien et un peu plus acide
 - La **lime de Tunisie**, limette douce (*C. limetta*), le *mousambi* des indiens et le limu Shirin iranien (qui signifie citron doux en persan).
 - La **lime Rangpour** (*Citrus limonia*), au jus acide et aromatique. Cultivée en Inde et populaire au Brésil sous le nom de *Limão-cravo*, utilisée comme condiment et comme porte-greffe. *Limão-galego* peut désigner la lime Rangpour ou la lime de Perse selon endroits du monde lusophone où on le cultive. Également *lima Canton* en espagnol.
 - Les **limes australes**, les divers fruits d'Océanie prennent parfois le nom de lime en français, par exemple « lime digitée » (lime *dactyliforme* serait plus exact) pour *Microcitrus australasica* (dont le nom *citron caviar* devient usuel) et *Microcitrus australis*.

Qu'elle soit acide ou douce, la lime n'est pas une variété de citron (*Citrus limon*).

La lime s'utilise en cuisine sucrée chez les occidentaux (tarte au citron vert, glace et sorbets, marmelades...)

C'est un ingrédient des cocktails tropicaux comme le ti-punch des Antilles, la margarita ou la caipirinha du Brésil. On la retrouve aussi sous forme de quartiers insérés dans le goulot des bouteilles de bières mexicaines comme la Corona.

En cuisine salée elle entre dans la composition du ceviche, en Inde on en fait du **lime pickle**, au sel, au vinaigre et souvent relevé. La *sopa de lima* du Yucatán (soupe de poulet, légumes, tortillas et lime) se fait avec une lime douce.

Le jus de lime met en valeur la papaye.