



POIVRES

Utilisation

Le poivre doit être choisi en grains à moulin au dernier moment, plus ou moins fin selon son usage car il perd son parfum s’il est moulu en avance .

COMME JE VOUS LE RECOMMANDE TOUJOURS

N ASSAISONNEZ QUE LE PLUS TARD POSSIBLE

pour ne pas modifier le parfum de l’épice dans votre plat . les épices perdent toute leur force s’ils mijotent trop longtemps

Choix : “les “ poivres

En fait, les différentes variétés de poivre proviennent de la même plante , récoltées à des stades de maturation et de coloration différents.

- *Poivre blanc* : quand il est très mûr, le poivre est bien rouge. On le triture après préparation pour lui enlever la chair de la baie dans de la saumure avant de le sécher, d'où sa couleur . Ce poivre est le moins puissant des trois, mais non la moins parfumé ! Son summum est le poivre “extra blanc” : il est sélectionné à la main grain par grain... et donc très cher . Réservé aux “grands chefs “ ... ou aux cas exceptionnels !

poivre long, de forme oblique, moins fort et aux touches de cannelle.

Il existe aussi des FAUX POIVRES :

le poivre rose , très aromatique, est certes légèrement piquant provient d'Amérique, et non d'Asie, il est vendu sous le nom de baies roses . En concassant les baies, elles dégagent un arôme très doux. , très odorant et qui se marie particulièrement bien avec les poissons blancs ou roses , dans les sauces “crémées” , et les baies (myrtilles, sureau , myrtilles, framboises) ou les fruits dans les confitures .

poivre de Jamaïque, aussi appelé à tort “ 4 épices”, est une baie aux saveurs de cannelle, de muscade, de girofle et de poivre noir. Pas piquant, le poivre de Jamaïque peut être utilisé dans des plats salés et sucrés. et en particulier dans les spéculoos , le pain d’épices ou les confitures

NB une pincée de poivre fait ressortir le goût de certains fruits et certaines épices douces vanille ou cannelle d’où l’utilisation que nous allons en faire ici



CONFIT DE FRUITS ROUGES AU POIVRES

Ingrédients

fraises, cerises ou les deux
“mignonnette” de poivres (note 1)

sucres roux de canne
jus de citron frais

Méthode :

Préparez les fruits et les mettre à macérer avec le sucre, le poivre et le jus de citron pendant 12 heures.

Au bout de ce temps, porter le tout à ébullition, retirer aussitôt du feu et laisser macérer encore 12 heures au frais.

Filtrer les sirops obtenus et porter le tout à ébullition. Faire cuire 10 minutes le sirop seul, puis ajouter les cerises (voir note technique) puis les fraises

Faire cuire en écumant régulièrement jusqu'à ce que la confiture prenne (1 goutte de sirop versée sur une assiette sortie du congélateur se fige et on laisse la marque du doigt du “testage”).

Verser dans des pots ébouillantés et séchés. Fermer les couvercles à vis soigneusement. Mettre quelques minutes au four à ondes pour “remonter” la température et retournez sur un linge mouillé froid

Consommer rapidement de préférence pour garder mieux les couleurs.

NOTES TECHNIQUES :

Laver et sécher les fruits que si cela est nécessaire

Équeuter les fraises qu'après les avoir lavées si vous devez le faire : l'eau rentrerait dans le fruits par le trou de la queue , eau que vous retrouveriez dans votre confiture . laissez les entières,

Vous pouvez dénoyauter les cerises mais méfiez-vous il risque de rester des noyaux ... et même cuits les noyaux risquent de vous priver d'une dent !

(note 1) mignonnette = du poivre concassé assez grossièrement

Le poivre long est une épice très parfumée, qui s'associe merveilleusement à la fraise. La cerise préfère le poivre blanc ou les baies roses .

Si vous mêlez les deux faites “mariner” fraise et poivre long d'une part et cerise et poivre blanc ou baies roses ou les deux d'autre part .

Réunissez qu'après 10 mn de cuisson des cerises qui sont plus longues à cuire que les fraises . (Comptez un quart d'heure si vous laissez les noyaux .)

NOTES DIETETIQUES

Pour les “sans sel”, “sans gluten” et “sans gras” pas de problème . Régalez -vous!!

Pour les “sans sucre ”, c'est pas du tout régime .

Je vais vous donner une recette moins dangereuse mais qui contiendra quand même du sucre (8% dans les fraises et jusqu'à 16%.dans les cerises) donc ce n'est pas neutre pour vous .

Placez vos fruits dans une cocotte FAO (ou dans un sac plastique comme d'habitude !) et faites les cuire . Récupérez le jus , y ajouter la mignonnette des poivres et y dissoudre de l'agar agar . Sucrez au “faux sucre” de votre choix mais choisissez en un qui résiste à la cuisson .

Mettre dans une casserole qui n'attache pas et monter le tout à ébullition .

Verser dans des pots ébouillantés et séchés. Fermer les couvercles à vis soigneusement. Mettre quelques minutes au four à ondes pour “remonter” la température et retournez sur un linge mouillé froid .

Utilisez très froid et très vite car ce “confit” se conserve moins bien que la vraie confiture !

D'accord c'est pas pareil mais vous savez bien

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A