



ECHELLE DE SCOVILLE

Pour vous aider dans votre choix des piments j’ai empruntée à Internet la fameuse “échelle de Scoville, très critiquée par certains qui la trouve pas assez rigoureuse, pour nous, cuisiniers elle est documentation très suffisante !

Unités de Scoville	Produits ou Piments
15 000 000 - 16 000 000	Capsaïne pure
9 100 000	nordihydrocapsaïcine
8 600 000	hemodihydrocapsaïcine et homocapsaïcine
2 000 000 - 5 300 000	bombe d’auto défense
1 000 000	piment Bhut Jolokia (le plus fort du monde)
876 000 - 970 000	piment Naga Dorset
855 000 - 1 041 427	piment Naga Jolokia ou Tezpur
350 000 - 577 000	piment habanero, variété Red Savina
100 000 - 325 000	piment habanero (piment antillais), Scotch bonnet (bêret écossais), piment rocoto, Jamaican Hot Pepper, African Birdseye
50 000 - 100 000	piment Thaï Hot, Malagueta Pepper, Chiltepin Pepper,
30 000 - 60 000	piment oiseau ou piment pequin
30 000 - 50 000	piment de cayenne, piment tabasco
10 000 - 23 000	piment serrano
5 000 - 10 000	piment jaune Hungarian Hot Wax
4 500 - 5 000	New Mexico variété de piment anaheim
2 500 - 8 000	piment Jalapeño
2 500 - 5 000	sauce Tabasco rouge
1 500 - 2 500	Rocotillo Pepper, Sriracha
1 000 - 1 500	Piment poblano
500 - 2 500	Anaheim pepper
600 - 800	sauce Tabasco verte
100 - 500	paprika doux, piments doux et certains poivrons
0	Poivron

D'accord ils ne sont pas tout à fait pareils ... mais vous connaissez ma formule :

ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A