



## POUDRE DE PERLIMPIMPIN

### Spéciale biscuits et plats sucrés de Noël

Je vous donne ici la préparation de la poudre de Perlimpimpin des épices des petits gâteaux de Noël . Bien entendu comme d'habitude, en "jonglant" avec ces épices , selon les proportions de chacune vous aurez un résultat différent au goût . La "base" qui vous plaît à vous , vous la connaissez déjà donc en variant , en ajoutant à votre basique "maison" , avec deux ou trois pâtes différentes vous obtiendrez une infini variété de petits gâteaux ... et bien sûr , moulez-les dans des moules ou découpez-les selon la consistance de votre pâte en motifs que je laisse à votre imagination .

Vous aurez avec des efforts limités une si grande variété que vos convives se retrouveront un soir en Alsace sur le marché de Noël ... surtout si vous offrez en même temps un vin chaud, lui aussi aux épices cela va sans dire

Mais voyez la fiche LVC avec ses deux versions ( vin et alcool pour les parents et jus de fruits pour les petits ... et les "capitaines de soirée" si vous avez oublié ! Cela réchauffe immédiatement l'atmosphère même si vous avez un Noël blanc et un feu dans la cheminée ...

#### **Ingrédients :**

cannelle en bâton

baies de genièvre

graines d'anis étoilée

du macis

poivre blanc

baies roses

pistils d'hémérocailles séchés

feuille de combawa

rhizomes de Galanga et/ou gingembre

graines de fenouil

carvi ou cumin ( au choix)

cardamome

curcuma ( et: ou safran...si vous êtes riche)

et bien sûr vanille (note 4)

#### **Méthode:**

**CHAQUE FOIS VOUS GOÛTEREZ LE RÉSULTAT DE VOTRE ESSAI POUR ÊTRE SUR DE VOUS**

**et RAPPELEZ-VOUS, ON PEUT AJOUTER JAMAIS ENLEVER**

Nous prenons les épices dans l'ordre où elles sont sur la liste ... c'est à dire dans le désordre mais pour les mélanger ensemble ce sera parfait !

Préférez la cannelle en bâtons que vous allez moudre vous même car elle dégage beaucoup plus de parfum fraîche moulue

Pour les baies de genièvre j'espère que vous en avez cueilli dans le Causse et séchées vous même et pour raffiner au maximum enlevez les petites marques du calice ... et les petites queues qui restent parfois attachées à la baie juste mûre .. Sinon ignorez les "industrielles" :elles n'ont aucun parfum . Vous mettrez plutôt quelques gouttes de genièvre ou à défaut de bon Gin dans la pâte ... mais à dose homéopathique ... et goûtez

Si vous n'avez pas de feuilles de combawa vous avez dû penser à garder des feuilles de clémentines corses séchées , vous ajouterez un peu d'écorce séchée de citron combawa ( à défaut de citron vert) et d'écorce séchée d'orange amère et vous serez très près de ce que vous voulez retrouver

Râpez fin les rhizomes de galanga et de gingembre secs car vous avez peu de chance de trouver à cette saison et en province au moins du galanga . NB

**T.S.V.P-->**

Dans tous les cas enlevez la surface au mieux afin de ne pas risquer d'avoir là aussi un arrière-goût terreux . Forcez plutôt sur la galanga moins piquant mais plus parfumée.

Pour l'anis étoilé ne gardez que les graines que vous sortirez de leur "fleur" : certes très parfumée elle parfumerait parfaitement une tisane ou un bouillon etc ... mais en poudre vous aurez des "éclats très durs qui risqueraient de faire mal sur la langue et de plus un arrière goût terreux

Les graines de fenouil ne vous poseront aucun problème on les trouve facilement . Vérifiez simplement selon les provenances, elles sont plus ou moins fortes

Le macis : ce petit entrelacs de fibres rouges est en fait l'enveloppe des noix de muscade . Longtemps négligé par les importateurs car il n'avait pas de valeur marchande, il fait partie depuis toujours des épices indiennes et indonésiennes . Faites le test vous serez convaincu : c'est infiniment plus fin, plus subtil que la noix elle-même mais de grâce comme d'habitude, pilez-le vous même au dernier moment . Si vous n'en trouvez qu'en poudre, tant pis mieux vaut la muscade râpée au dernier moment

Carvi ( graines plus anisées) et / ou cumin ( moins anisé et plus boisé) . Les deux graines ne sont pas identiques ni d'aspect, ni de goût bien qu'elles soient toutes les deux des apiacées de la famille des ombellifères . Mais c'est à vous de choisir ... et de les trouver pour les comparer , voir opter pour les deux pourquoi pas ! Mais bien sûr pas de poudre , les graines

Le poivre blanc , plus subtil et moins piquant que le noir il trouve sa place dans cette poudre de Perlimpimpin ... toujours en grains !

La cardamome : choisissez mais pour ma part je n'en mets que très peu et de la verte car je n'adore pas ce parfum . Comme j'ai une amie qui en raffole , voyez vous même mais comme toujours pas de poudre

les baies roses seront délicieuses tant pour le goût que pour le coup d'oeil alors ne les surdosez pas , certes mais ne les oubliez pas ces petites baies là

Le curcuma ( là aussi un rhizome ) mais introuvable en province autrement qu'en poudre ... Pensez à la couleur dorée que la poudre donnera à votre pâte mais son arrière goût amère qui ne plait pas toujours . Mais là aussi des goûts et des couleurs ... Une chose dont vous serez sûr c'est que c'est jaune !!!

Mais si vous voulez mon avis, préférez-lui LE SAFRAN , un goûteux safran des Causses de chez nous où il fleurit depuis le moyen-âge . En plus , la "alhauda" ( la "caillasse") de chez nous lui donne un parfum "estraordinaria"( extraordinaire) ...

Si vous êtes riche et que vous optez pour le safran, ne le mettez pas en poudre , ajoutez quelques filaments au dernier moment à votre préparation

Comme les pistils d'hémérocailles : un travail délicat que les sécher cet été mais vous avez votre récompense . Vous ne les hacherez pas mais les rajouterez à la fin dans la poudre

La vanille ... là je ne vous en dirais rien de ces merveilleuses gousses vous les connaissez .... Je souhaiterais que vous puissiez utiliser vos gousses même un peu sèches parcequ'elles se pileront mieux et ainsi vous utiliserez toute la matière de la vanille . Évidemment les graines ont plus de "souffle" que les gousses moins "chaudes" et un rien acides , mais dans votre mélange cela devrait donner un bon résultat d'un prix très raisonnable .

Donc, maintenant vous mettez tous vos ingrédients dans votre "moulin à poudre de Perlimpimpin LVC".. Vous savez le moulin à café électrique que Mamy allait jeter ou bien celui que vous avez retrouvé par chance chez Emmaüs ou dans un vide-grenier cet été . Vous hachez par à coups successifs mais surtout ne laissez pas chauffer le moulin : ça tuerait les parfums .

**T.S.V.P -->**

Inversement vous testerez votre mélange lorsqu'il prêt pour le goûter et l'affiner jusqu'à ce qu'il soit parfaitement au point



Car maintenant tout le travail est pour vous de mettre les "quantités-qui-vont-bien" dans votre mélange à vous . Comme je vous l'ai déjà dit sur d'autres fiches sur la poudre de Perlimpimpin c'est la qualité des ingrédients des mélanges qui donne toute son ampleur à un plat, à une préparation ... j'allais dire qui "signe" votre talent!

Bien sûr vous me direz que Olivier Roellinger est le Pape en la matière , que ses mélanges sont divins ... Eh bien je ne suis pas sûre qu'avec vos produits locaux à vous, avec votre façon de cuisiner ces subtils mélanges qui "collent" si bien avec "sa" cuisine à lui seraient aussi éblouissants avec du "sans sel" et nos "papattes" à nous .

Vous allez faire un test : Chauffez dans la "cuillère à essais" sur la flamme tout à l'heure, attendez que ça refroidisse car les papilles brûlées ne fonctionnent plus et goûtez . Un doute ?? en l'incorporant avec un peu de pâte ou de sauce chaude , voir un peu d'eau dans un petit pot à cuire au FAO et goûtez !

Si nécessaire ajouter un peu de tel ou tel ingrédient et recommencez de goûter . Je suis certaine que vous allez y arriver parfaitement

Optez pour la simplicité : partez du principe que vos goûts à vous sont tout à fait bien, que vous avez le droit d'aimer que la cardamome prédomine, ou le genièvre, ou les baies roses : c'est votre table, vos convives ... bref c'est vous le "chef"!!! NAH

Pour que votre poudre puisse se conserver quelques temps ??? Un rien de riz qui absorbera l'humidité et empêchera de "coller" ( sauf pour les "sans sucre" ) . Toujours un bocal à vis bien fermé ou un sac plastique sous vide et au noir ... ou au congélateur . Faites des mini-doses et vous en aurez pour quelques temps

## NOTES DIETETIQUES

Pour les "sans sel" pas de problème : on en a pas mis !

Pour les "sans gluten" tous les éléments étant "sans gluten" votre mélange "maison" va être régime

Pour les "sans gras" ! Y en a pas profitez-en !!

Pour les "sans sucre" ne mettez pas à la fin du riz , vous remuerez votre mélange vigoureusement dans son bocal bien fermé car ça aura tendance à s'agglomérer d'avantage ... Ne gardez pas votre mélange ( ou sous-vide éventuellement ) et refaites-le plus souvent moyennant quoi ça ira très bien

D'accord ce n'est pas tout à fait pareil ... mais vous connaissez ma formule :

**ON FE CA KOI KON PEU AVE CA KOI KON A**