



DU PIQUANT

LE PIQUANT DE “la vieille chouette”

Ingrédients :

vos piments rouges et verts séchés “maison”(note1)

des poivres en grains (note 2)

Méthode:

Dans un ancien moulin à café que vous réserverez à cet effet vous “pilerez “ d’abord vos poivres en grains.

Enlevez le pédoncule (la partie vert-marron comme une petite fleur en haut à gauche sur la photo il sagit des anciens sépales et de la petite queue de vos petits piments).



Si vous laissez les graines , comme je vous le conseille : vous aurez plus de parfum ... mais aussi plus de “piquant” .

Inversement vous pouvez ne garder que la “peau” du piment c’est beaucoup moins fort

A utiliser avec parcimonie car c’est un excellent rehausseur de goût mais ce n’est pas neutre ! Goûtez et n’en rajoutez que si nécessaire .

Comme je vous l’ai déjà dit, ayez la main légère au début et assaisonnez vers la fin : le parfum sera plus net : la cuisson longue “tue” l’arôme . Inversement si vous voulez quelque chose de moins piquant utilisez la moitié de l’épice en début de cuisson . Réajuster en fin de cuisson

NOTES TECHNIQUES:

mais dans tous les cas à ne pas lécher vos doigts et SURTOUT à ne pas toucher vos yeux car non seulement cela vous brûlerez affreusement mais cela peut même léser la cornée !

(note 1) Je vous ai dit “les poivres” car selon vos goûts vous pourrez utiliser les uns ou les autres ou un mélange : voir la fiche “les poivres” dans le livre “les épices de l’épicier” .

Par exemple mettez donc du piment (sans les graines) + du poivre blanc et des baies roses pour un dessert ou une confiture à base d’ananas ou d’agrumes : vous me direz votre avis !

NOTES DIETETIQUES

Pour les “sans sel” , pour les “sans gras” TOUT VA BIEN !

Pour les “sans gluten” et pour les “sans sucre” prendre les poivres en grains car moulus on leur ajoute parfois de la farine ou des additifs ... indéterminés pour rendre le produit meilleur marché! De même n’utilisez si possible que des piments “séchés maison” car ceux que vous trouvez dans le commerce sont souvent traités pour sécher plus vite et plus régulièrement

Si vous n’avez pas trouvé de petits piments au marché ... ou dans votre jardin , sachez qu’avec deux pieds dans des jardinières sur le balcon vous en aurez pour un moment ... si vous les arrosez de temps en temps en août !

Inversement vous pouvez user (voir abusez) de piment d’Espelette , protégé par un A.O.C qui vous garanti la qualité et la méthode de fabrication du produit sans peur . Si vous en trouvez entiers préférez-les sinon ajoutez votre poudre de poivres et celle de piment d’Espelette

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