



## DU PIQUANT

### et DES POIVRES LVC

Bien sûr il y a sur toutes les tables un poivrier , peut-être qu'à la cuisine vous avez même un de ces magnifiques poivriers de "compétition" si beaux, si grands ... et si haut qu'on se haeurte toujours le coude ou une casserole avec . Essayez plutôt poivres + piments pour un "piquant LVC" ... votre cuisine sera unique ...

#### **Ingrédients :**

Sortez de votre "orgue à épices" à vous ces bocaux qui contiennent vos poivres à vous . Il y a au moins du poivre noir et du blanc .Et puis, au cours d'un voyage, d'une virée dans une échope magrebine ou asistique vous avez sûrement trouvé :

les poivres noirs dont le lampang de Sumatra, le Malabar en Inde, de Madagascar, le Kampot du Cambodge etc ....

du poivre rouge de Pandichery

du poivre de Jamaïque

du poivre de Selim

du poivre de Setchouan

du poivre à queue

poivre long

poivre cubebe

de la maniguette africaine (dite aussi graines de paradis... c'est tout dire!)

des baies roses ( c'est pas du poivre mais c'est, et joli , et doucement parfumé avec une odeur de lilas et de fraises mêlées)

du mahlep ( "graines" extraites des noyaux de "cerise" noires du bois de Ste Lucie)

NB : Pour le poivre vert (vous en trouverez parfois du frais en saison voir en fiole conservé dans du vinaigre . Mais aussi vous en trouverez aussi du "lyophilisé" qui va très bien marcher pour notre mélange auquel son parfum particulier apportera ce petit "je-ne-sais-quoi" ... )

IL vous faut aussi des piments rouges et verts séchés "maison"(note1) pour une note plus "piquante" encore



#### **Méthode:**

Dans un ancien moulin à café que vous réserverez à cet effet vous "pilerez " d'abord vos divers poivres en grains en commençant par le poivre noir . Vous obtenez une poudre grise : le poivre gris qui n'est pas une espèce mais du poivre noir (baies fermentées et séchées à peau noire et ...à l'intérieur blanc) .C'est le poivre gris classique .

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

En poudre, le poivre peut contenir des “adjuvants” divers qui ne sont pas du poivre . Se vendent alors des “choses ???” au prix du poivre et qui ne sont pas du poivre . Donc, encore une fois , le vrai produit est certes cher , mais moins cher que les ersz qui sont pas bons et souvent même toxiques

Puis pillez les poivres divers .

Pour les mini-piments dits aussi pili-pili , enlevez le pédoncule (la partie vert-marron comme une petite fleur en haut de la tige : on utilise que le fruit) . En fait , il s’agit 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 vider les fruits et ne garder que la “peau” du piment c’est beaucoup moins fort

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 parfaitement vérifié. Si vous en trouvez entiers préférez-les sinon ajoutez votre poudre de poivres et celle de piment d’Espelette

Votre nouveau “piquant LVC” est prêt . Conservez-le dans un bocal bien fermé (couvercle à vis) et ne mettez dans votre poivrier sur la table que la quantité que vous êtes suceptible d’utiliser rapidement . La saveur s’émousse avec l’oxydation de l’air

A utiliser avec parcimonie néanmoins car, si c’est un excellent rehausseur de goût, 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:

Dans tous les cas

**ATTENTION à ne pas lécher vos doigts et SURTOUT à ne pas toucher vos yeux**

le poivre contient de la piperine et les piments de la casaïcine, des substances très violentes . Non seulement cela vous brûlerez affreusement mais la 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

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