

Comment conserver ses piments ? Voici 3 astuces trouvées sur internet

(extraits du site <http://carres-potagers.com>)

Conserver des piments séchés et réduits en poudre :

A moins de disposer d'un appareil de dessiccation des légumes, le séchage est une opération qui demande en général plusieurs mois (au minimum 3 et idéalement aux alentours de 9) mais qui constitue une méthode très simple et durable pour conserver des piments. Il est possible de les laisser tout simplement à l'air dans une pièce bien aérée attachés en corde et suspendus à la manière des habitants du Sud. Ils prendront peu à peu une couleur rouge-brun.

Ce mode de séchage décuple la saveur du piment qui se déshydrate lentement tout en poursuivant sa maturation.

Pour les plus pressés, il est possible de les sécher en quelques heures dans un four à basse température (50°C) en surveillant toutes les heures.

Après cette phase, il suffit de les réduire en poudre au mixeur ou dans un mortier en prenant garde à qu'aucune trace de poudre ne rentre en contact avec les yeux et les voies respiratoires (conserver ainsi des piments nécessite de se munir de lunettes et d'un masque de peintre et porter des gants de caoutchouc est loin d'être superflu). La poudre est ensuite conservée quelques mois telle qu'elle dans des boîtes hermétiques ou sous forme de pâte (ail, sel, cumin, coriandre ou autres baies en mélange avec de l'huile d'olive).

Conserver des piments dans l'huile :

Cette méthode simple pour conserver des piments ou les utiliser en différé se distingue uniquement par la quantité de piments introduits dans l'huile et par la nature des aromates employés.

Voici une recette traditionnelle espagnole :

- Laver et sécher les piments frais dès leur récolte
- les faire revenir 3 à 4 minutes à la poêle dans de l'huile d'olive afin d'éliminer toutes les moisissures de surface qui pourraient faire rancir l'huile ultérieurement
- placer les piments entiers ou en rondelles dans un bocal avec l'huile de cuisson
- noyer le tout dans l'huile d'olive jusqu'au rebord du bocal
- fermer hermétiquement

Attendre environ 2 mois avant d'entamer puis, au fur et à mesure de l'utilisation, compléter le niveau pour que le bocal soit toujours parfaitement plein.

C'est très simple et naturel pour conserver des piments dès leur récolte. Versez-en 1 à 2 cuillers tout simplement sur des œufs au plat ou une pizza par exemple.

Les conserves de piments :

Pour conserver des piments jusqu'à plusieurs années, rien ne vaut la traditionnelle conserve en bocal. Voici une recette qui préserve au mieux la saveur originelle des piments :

- 1 kg de piments
- un grand verre de jus de citron
- 2 litres d'eau
- 1,5 litre de vinaigre de cidre ou d'alcool dilué par $\frac{1}{2}$ litre d'eau salée
- 3 cuillers à soupe de graines de céleri
- 6 cuillers à soupe de graines de moutarde
- des bocaux pour conserve avec leurs joints

Lavez les piments et coupez-les en rondelles d'1 centimètre d'épaisseur. Plongez-les dans les 2 litres d'eau additionnées du jus de citron et laissez le tout une journée au réfrigérateur. Effectuez 3 rinçages dans de l'eau claire renouvelée chaque heure et toujours placée au frais. Sortez enfin vos piments. Pendant que vous faites frémir le mélange vinaigre et eau salée dans une casserole placée sur le feu, répartissez vos graines de céleri et de moutarde dans 3 grands bocaux et ajoutez les piments en laissant 2 centimètres libres en haut du bocal. Versez enfin le vinaigre, fermez et stérilisez vos bocaux.

Quelques astuces à savoir pour un trop plein d'épices...

- Ne pas boire d'eau ou de froid car cela n'atténuera pas la sensation de brûlure en bouche, manger plutôt des produits laitiers.
- Pour rattraper un plat trop pimenté, on peut ajouter de la matière grasse, des produits laitiers et un peu de sucre (lait de coco, crème, lamelles de pommes...)

Idées recettes

Acras de morue, tarte potiron/chocolat blanc/épices, cœur fondant aux 2 chocolats et piment, se marie également bien avec l'aubergine, la pomme de terre, la tomate, l'avocat, la mangue, l'ananas, le poulet, le poisson, le veau...