

Conserver le piment (2/2)

Mettez les piments dans un bocal stérilisé. Prenez un bocal assez grand, propre et stérilisé et mettez les piments dedans, jusqu'à environ deux centimètres du bord. Assurez-vous que le bocal dispose d'un couvercle en plastique de préférence, pour ne pas rouiller au frigo. Si vous voulez parfumer les piments, ajoutez trois cuillères à soupe de sel et 15 grains de poivre noir avant de remplir complètement le bocal.

D'autres herbes comme le laurier ou les herbes aromatiques fraîches peuvent aussi ajouter de la saveur aux piments.

Portez du vinaigre blanc à petite ébullition. Utilisez environ 50 cl de vinaigre blanc ou assez pour recouvrir complètement les piments dans le bocal. Lorsque le vinaigre est chaud, versez-le sur les piments. Remplissez le bocal en laissant 2 cm vides en haut. Si vous voulez que vos piments soient légèrement sucrés, ajoutez six cuillères à café de sucre dans les 50 cl de vinaigre.

Laissez le contenu du bocal refroidir pendant quelques minutes.

Conservez au frigo. Plus vous laissez la mixture reposer au frigo, plus le goût sera prononcé. Vous pourrez utiliser vos piments au vinaigre dans des recettes, dans des sandwichs, salades...

Congeler les piments

Rincez les piments. Jetez les piments abimés, car ils ne se conserveront pas bien.

Congelez les petits piments entiers. Si vous avez des petits piments que vous voulez congeler entiers, vous pouvez simplement les mettre dans un sac de congélation, indiquer la date et le produit. Utilisez une paille pour aspirer l'excès d'air avant de mettre au congélateur.

- Videz autant d'air que possible hors du sac. L'air va gâcher les piments plus rapidement. Vous pouvez laisser vos piments congelés plusieurs mois.
- Lorsque vous voulez les utiliser, laissez-les décongeler ou faites-les blanchir dans de l'eau bouillante pendant quelques secondes.

Congelez les piments plus gros après les avoir découpés en lamelles. Les piments plus gros peuvent être découpés en quartiers, en morceaux ou en lamelles pour être plus facilement utilisés dans des recettes ensuite. Retirez les graines après les avoir découpés comme vous le souhaitez.

- Disposez les morceaux de piments sur une plaque sans les faire se toucher et laissez-les congeler quelques heures. Ceci s'appelle la congélation express.
- Mettez les morceaux de piments dans un sac de congélation, retirez l'excès d'air et congelez.
- Vous pouvez les conserver au congélateur pendant plusieurs mois.

Conserver les piments dans l'huile

Rincez et découpez les piments. Pour préparer des piments à l'huile, la plupart des gens les découpent en lamelles. Mais les petits piments peuvent être laissés entiers. Laissez les graines si vous aimez le piquant. Disposez les piments sur une plaque à four en une seule couche

Faites griller les piments au grill du four. Faire ceci avant de les mettre dans l'huile permet de retirer leur meilleure saveur. Vous pouvez les faire rôtir au grill ou à la flamme du gaz.

- Faites préchauffer le grill.
- Faites rôtir les lamelles jusqu'à ce qu'elles soient noircies. Ceci devrait prendre seulement quelques minutes. Retournez les piments une fois pour une cuisson homogène.

Mettez les piments dans un bocal propre. Versez l'huile d'olive dessus jusqu'à ce que tous les piments soient couverts. Mettez le bocal dans un endroit frais et sec.