

Conserver le piment (1/2)



Faire sécher le piment

Rincez-les sous l'eau froide en prenant soin de retirer les résidus de terre, de poussière ou autre. Retirez les piments abimés ou pourris, car ils ne se conserveront pas correctement. Essuyez les piments avec du papier absorbant. Portez des gants pour protéger vos mains lorsque vous manipulez les piments. Les piments contiennent de la capsaïcine, le composé actif du piment qui brûle lorsqu'il entre en contact avec la peau.

Faites très attention de ne pas toucher vos yeux ou votre nez après avoir manipulé des piments

Disposez les piments sur une grille à four. Vous pouvez utiliser une grille ou une plaque permettant la circulation de l'air par en dessous. Si possible, évitez d'utiliser une plaque à four classique ou un plateau, car le manque d'air va rendre le séchage des piments difficile.

- Placez la grille ou la plaque trouée dans une zone bien ventilée. Devant la fenêtre de la cuisine par exemple.
- Laissez-les sécher pendant trois jours au moins, puis mettez-les dans un récipient hermétique.

Essayez d'attacher les piments ensemble et de former une tresse que vous pourrez suspendre. Ceci est une manière facile et décorative de conserver vos piments. Lorsque vos piments sont secs, vous pouvez les suspendre dans un endroit bien ventilé de votre maison et les utiliser quand vous le souhaitez. Voici comment faire.

- Mettez une grosse ficelle ou du fil épais dans une aiguille. Percez les piments séchés juste sous la tige et faites passer le fil ou la ficelle dedans.
- Faites ceci pour relier tous les piments.
- Accrochez la guirlande dans un endroit bien aéré et sec de votre maison. En trois jours à une semaine, ils seront secs et prêts à être utilisés.

Vous pouvez aussi faire sécher les piments rapidement au four. C'est une bonne technique si vous n'avez pas trop de temps pour attendre que vos piments sèchent naturellement. Au lieu de garder les piments entiers, découpez-les pour qu'ils sèchent plus vite et de manière homogène.

- Coupez-les en deux dans la longueur.
- Posez-les les graines vers le haut sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé.
- Faites-les cuire sur la chaleur la plus basse de votre four pendant plusieurs heures.

Mettre les piments dans du vinaigre

Rincez et découpez les piments. Ce n'est pas complètement nécessaire, mais vous pouvez découper les piments en deux ou en quartiers. Si vous voulez les laisser entiers, utilisez un petit couteau aiguisé pour faire une petite entaille sur le côté de chaque piment, pour aider à préserver leur forme. En fonction du piquant que vous aimez, vous pouvez laisser ou retirer les graines des piments.