

J'aime le Piment. Sonia LOUNES



J'aime le piment. Petit précis du goût piquant – Nul enfant ne saurait comprendre qu'il puisse y avoir du plaisir dans la douleur. Entendre « Oh, ça pique, j'ai la bouche qui brûle », suivi d'un « C'était délicieux, on s'est régelés » ne ferait que créer la confusion dans son esprit. J'ai longtemps vécu dans cette confusion. Mes parents ajoutaient toutes sortes de piments à leurs plats : du casse-croûte au plat traditionnel, il était impossible de faire sans. J'ai grandi avec l'idée qu'il fallait, pour parfaire un repas, ajouter cette petite touche extraordinaire. Dans mon esprit, c'est définitif : sans piment, il manque quelque chose. À travers son expérience et ses belles recettes, Sonia Lounes nous prouve que le piment, c'est comme le sport, plus on s'entraîne et plus on aime ça. La magie opère au-delà du goût : dans cette petite encyclopédie riche et ludique, on découvre tout un univers culturel et sensoriel. De quoi devenir addict à cette vicieuse gourmandise.



JE VEUX ACHETER

Voici une liste de piments les plus faciles à trouver dans toute la France : essentiellement dans les grandes surfaces, les supermarchés, les épiceries. J'ai volontairement omis les noms des piments figurant sur les étiquettes des magasins bien que, de la variété, on ne peut pas toujours se rendre compte à la variété exacte. À ce stade, ce n'est pas si grave, tant que le piment reste reconnaissable à son rôle culinaire et que ça s'ajoute ou non à d'autres.

I. PIMENTS FRAIS

- Piment vert long
- Piment rouge long
- Habanero — souvent appelé piment antillais
- Piment d'Espagne rouge ou vert
- Piment d'Espelette
- Piment végétarien

II. Les piments dans ce que j'appelle leur première étape de transformation.

PIMENTS SÈCHÉS, EN POUDRE OU EN FLOCONS

- Piments d'Espelette
- Piment de Cayenne (partes mûres)
- Piment doux (paprika, fumé)
- Nœuds de piments en rinceaux
- Pili-pili meublé
- Piment d'Espelette entier
- Piment habanero entier

Certains produits, même que très utiles et facilement disponibles à la vente pour réaliser, sont difficiles à identifier, notamment lorsqu'on ne connaît pas précisément la variété à laquelle ils appartiennent. Ce qui, nous le l'ai mentionné plus tôt, est souvent le cas pour les piments.

- Piment moyen (ingrédients : piments)
- Piment fort (ingrédients : piments forts)
- Piments entiers entiers (contient des piments forts)

PIMENTS FRAIS ENTIERES OU TRANCHEES, CONDITIONNEES EN BOULAI AVEC SEL, EAU ET/OU VINAIGRE

- Piment d'Espelette
- Piment d'Espelette

PÂTE DE PIMENT

- Pâte de piment doux
- Pâte de piment fort
- Pâte de piment
- Pâte de piment
- Pâte de piment (pâte de piment)

À noter qu'il existe également des sauces et bulles plus élaborées, mais je ne vais pas m'étendre sur ces produits. Le guide est là pour t'aider à apprécier le piment dans les étapes de cuisine, pour que tu devies être sûr(e) dans une utilisation. Les sauces et bulles plus simples se trouvent facilement dans les plats, les pizzas ou les sandwichs, mais là, l'objectif est de comprendre comment intégrer le piment aux tranches dans les recettes.