

Purée de piments

du Chef Aurélien Poirot



Ingrédients :

- 200gr Piments oiseaux secs
- 100gr Piments de Cayenne secs
- 100gr Piments d'Espelette secs épépinés
- 80gr Piments Poblano secs épépinés
- 60gr Piments Habanero secs épépinés
- 400gr Piments Habanero frais épépinés
- 250gr Piments Jindungo frais épépinés
- 400ml d'eau
- 200ml vinaigre d'alcool blanc
- 125ml vinaigre balsamique blanc
- 8 gousses d'ail épluchées
- 180gr sucre en poudre
- 40gr sel fin

Purée de piments

du Chef Aurélien Poirot

Instructions :

L'automne en France est la saison des piments, j'adore les piments, c'est un univers très vaste que j'ai découvert en Asie. Une fois par an je réalise ma purée de piments pour l'année (en bocaux comme une confiture). Je mélange les piments frais de l'année et les secs de l'an dernier que j'ai fait sécher. Pour avoir une palette aromatique très large et complexe et pas seulement piquante, je mélange plein de variétés aux saveurs uniques. Voici ma recette de cette année mais celle-ci dépend de ce que je trouve sur les marchés. Cette purée de piments rentrera dans la composition de certaines de mes marinades et sauces pour accompagner de belles grillades au Beegrill.

Couper les piments frais et retirer les graines, éplucher l'ail et le dégermer. Dans une casserole assez large, mettre tous les ingrédients et laisser cuire à petite ébullition pendant 2 heures. Attention de bien allumer la hotte et même ouvrir la fenêtre de la cuisine car les vapeurs sont fortes. Mixer au blender et filtrer au chinois pour retirer les derniers pépins.