



A la découverte du Poivre

Passionné par cette épice depuis près de 10 ans, j'ai découvert au cours de mes voyages toutes les richesses aromatiques que peuvent renfermer ces petits grains à travers mes rencontres auprès des cultivateurs de poivre en Inde, au Sri Lanka, au Vietnam, Cambodge, Sumatra, Java, Bali, Madagascar, Cameroun...



Je vous invite à découvrir son histoire, les différentes couleurs du poivre, et comment l'accueillir
Bonne lecture.

Son histoire

Les premières traces écrites sur le poivre nous viennent des Romains qui consommaient du poivre long.

*Ils verseront une rançon en poivre pour sauver Rome des Goths

Elle a été une épice très chère au Moyen âge, on payait parfois avec du poivre d'où l'expression :

* "Payer en épice" qui deviendra "payer en espèce"



Les vénitiens régentaient le commerce du poivre jusqu'au 16^{ème} siècle, puis les européens avec Vasco de Gama vont établir des comptoirs coloniaux en Inde .

Aujourd'hui c'est l'épice la plus consommée au monde

Sa culture

Le poivre pousse le long d'une liane le piper nigrum, les agriculteurs le cultivent sur des tuteurs ou sur des arbres. Il se récolte sous forme de grappes de graines.

Que veux dire «poivres d'origine»?

Le poivre en grains sans mention particulière peut être est un mélange de poivres de différents pays. Le poivre est comme les fruits de la vigne, il prend ses arômes dans le sol qui le nourrit. Un poivre d'origine provient d'une région et ses saveurs sont propres à cette dernière.

Je vous conseille de toujours choisir un poivre avec l'indication géographique du lieu de production indiqué.

Pourquoi le poivre se décline en 4 couleurs ?



Le poivre existe sous la forme de 4 couleurs, Il prend ses différentes couleurs en fonction du degré de maturité au moment de sa récolte.



- **Le poivre vert:** une fois le poivre formé en grappe il est au début de sa maturité. Il ressemble à des grappes de petites groseilles vertes. Récolté à ce stade il est peu piquant. On le consomme soit frais, soit déshydraté, lyophilisé ou en saumure.
- **Le poivre noir:** poivre récolté vert, puis séché au soleil.
- **Le poivre grenat :** poivre récolté à maturité, on tri alors les baies rouges des vertes, puis on le sèche à l'abri de la lumière pour éviter qu'il ne noircisse trop, il a des parfums de fruits mûrs légèrement confit. La première approche du poivre grenat ou rouge est toujours très étonnante.
- **Le poivre rouge :** poivre récolté à maturité, on tri alors les baies rouges des vertes, puis on le plonge dans de l'eau bouillante pour fixer sa couleur. Ensuite on le sèche au soleil . Les arômes de fruits murs, confits sont plus présente, plus « aérien » que le grenat qui lui apporte plus de feu.
- **Le poivre Blanc :** poivre récolté vert ou à maturité (suivant les origines) plongé dans de l'eau et débarrassé de son enveloppe le péricarpe, brossé puis exposé au soleil.

Atout santé

Le poivre est bon pour la santé. Il facilite la digestion en augmentant la production de salive. Il a une fonction diurétique ce qui aide notre corps à éliminer les toxines

Comment l'utiliser

A la différence des épices, le poivre ne supporte pas d'être chauffé, il perd une partie de ses parfums à la cuisson. Pour retrouver et apprécier toutes ses saveurs je vous conseille de vous en servir uniquement au moulin sur l'assiette au dernier moment. Le poivre gris en poudre apporte essentiellement que du piquant, à éviter !

Origine du faux poivre

On a souvent appelé poivre toutes les graines piquantes, essentiellement pour des raisons financières. Au fil du temps et des recherches on s'est aperçu que certains poivres n'en étaient pas car ils n'appartenaient pas à l'espèce 'Piper nigrum'. Cela ne veut surtout pas dire qu'ils sont moins bons et doivent être négligés. Bien au contraire! Dans la liste des faux poivres nous retrouvons entre autres les baies de Seschuan, de Tasmanie, Timut, Andaliman...

D'où vient le piquant du poivre ?

La molécule piquante du poivre est principalement concentrée dans son enveloppe : le péricarpe. C'est la raison pour laquelle le poivre blanc paraît plus doux que le noir.

Conseil : Lorsque vous réglez votre poivrier, ne choisissez pas un broyage trop fin, la part de cœur du grain doit rester importante dans le concassage pour un juste équilibre.

*les saveurs du poivre sont principalement concentrées dans son cœur.



Pourquoi choisir son poivre en grain ?

3 raisons à cela :

- Vous pouvez vérifier la qualité et l'homogénéité des grains.
- Connaître sa provenance.
- Ses parfums sont mieux conservés.

Avec quoi l'associer?

Dans les grandes lignes, car tout est question de goût.

- Le poivre noir (Lampong, Sarawak, Malabar, Kampot, Madagascar, Kérala) avec la viande rouge et les légumes.
- le poivre blanc avec le poisson, la viande blanche, œuf, fromage frais.
- les faux poivres (Seschuan, Voatsiperyfery, Tasmanie, timut) poisson, salade, crudité, melon, foie gras.
- Poivre vert les sauces (steak sauce poivre vert)
- Poivre rouge : Viande blanche ou rouge, poisson, légume, dessert chocolaté.



Le poivre noir

Le poivre noir est classiquement réservé pour les viandes rouges, j'ai pour ma part beaucoup de mal à définir tel poivre pour tel plat.

Chaque poivre noir apporte une touche à la fois aromatique et de feu à votre plat. Suivant son origine, la touche aromatique diffère. Sa présence va donner du relief à votre plat.

Poivre de Voatsiperifery



Origine : Madagascar, région de Ambalakindresy
Piper Borbonense

Le Voatsiperifery est un poivre sauvage qui pousse en pleine forêt sur des lianes qui montent à plus de 15 m de haut.

Un nez extraordinaire, un côté épice magique, un poivre que vous n'oublierez pas.

Accord : Viande rouge, salade, crudité.

Poivre du Kérala Vasco de Gama Premium



Origine : Inde, Kérala
Piper Nigrum

Un des premiers poivres à être récolté en Inde dans la province du Kérala.

Cette variété avec son très faible rendement a failli disparaître. Les agriculteurs en récoltent 500 à 600 kg par an .

Vous retrouverez dans ce poivre le goût des premiers poivres, explosion d'arômes, belle puissance, un régal des papilles.

Accord : Viande rouge

Poivre de Kampot



Origine : Cambodge
Piper Nigrum

Produit au Sud du Cambodge ; découvrez la saveur toute particulière du poivre de Kampot.

Il est considéré comme l'un des meilleurs poivres du monde, Le souci d'excellence des agriculteurs du Cambodge depuis 10 ans porte ses fruits aujourd'hui. Grande richesse aromatique. Ce poivre bénéficie du label IGP (indication géographique protégée).

Accord : Viande rouge



Poivre de Sarawak



Origine : Nord de l'Île de BORNÉO (Malaisie)

Piper Nigrum

Beau poivre noir aux arômes subtils de sous-bois et de réglisse.

Très bel équilibre entre chaleur et acidité. Ce poivre se développe merveilleusement en bouche.

Belle présence pour ce poivre tout en finesse.

Accord : Viande rouge, viande en sauce

Poivre à queue, Cubebe, Poivre des Indonésiens



Origine : Île de MADURA (Indonésie)

Piper Nigrum

Ce poivre est reconnaissable au premier coup d'œil par son «attache»

Son parfum ne s'oublie pas: camphre, citron, menthol... on a l'impression de mieux respirer à son approche.

Ses notes uniques de camphre et menthol ouvrent de belles perspectives pour des idées cuisines.

Accord : Poisson, volaille, plat de légume, sorbet pour des accords mentholés

Poivre de Madagascar



Origine : Madagascar, région de Farafanga

Piper Nigrum

Cultivé sur "l'île aux épices" ce poivre bénéficie d'un climat chaud et humide idéal pour sa culture.

Très aromatique, sur une viande ou une salade il laisse une empreinte puissante. Il s'accorde parfaitement sur une grillade.

Accord : Viande rouge pour sa puissance



Poivre de Tellichery



Origine : Côte de MALABAR (Inde)
Piper Nigrum

Gros grains bruns récolté dans le sud de l'Inde, ce poivre se présente sous la forme de grain régulier, une belle puissance en bouche. Il développe des arômes de fruits et de terre végétale.

Accord : Ce poivre a la particularité de se marier aussi bien avec une viande, un poisson ou des légumes.

Poivre de Lampong



Origine : SUMATRA (Indonésie)
Piper Nigrum

Le poivre de Lampong avec ses grains fripés développe une belle puissance et des notes de sous bois très agréables.

Ses notes chaudes feront merveilles sur vos grillades

Accord : Viande rouge et grillage.

Poivre long du Kérala



Origine :Inde
Piper Longum

Ce poivre est cultivé au cœur du Kérala. Il a un aspect plus fin que le poivre long de Java. Il développe des parfums de pain d'épice et de cannelle.

Accord : Viande blanche, dessert.



Poivre long de d'Afrique



Origine: Afrique du Sud

Ce poivre fait penser au poivre long de Java par sa forme, au goût il est totalement différent. Plus proche du poivre à queue dans ses notes fraîches, légèrement mentholé avec des notes de feuilles de tabac.

Accord : Viande en sauce, purée de pomme de terre, gratin d'endive.

Poivre long de de Java



Origine : île de Java (Indonésie)

Piper Longum

le poivre long de Java est très étonnant. Il a la forme de petites pommes de pin. Long chaton brun foncé, au nez légèrement sucré, épicé (cannelle, réglisse, anis). Ce poivre est très parfumé avec des notes sucrées et florales.

Accord: Purée de pomme de terre, agneau, viande en sauce.

Poivre noir de Penja



Origine : Région volcanique autour de Penja (Cameroun)

Piper Nigrum

Le poivre noir de Penja, moins connu que le poivre blanc de Penja mérite toute votre attention. Au nez, déjà on ressent une belle richesse aromatique pleine de promesse. A la dégustation, on n'est pas déçu : de la puissance (pour les amateurs de poivre ayant du caractère je vous le recommande), la suite nous fait découvrir des parfums de sous-bois aux notes chaudes.

Accord : Viande rouge



Poivre noir du Vietnam



Origine : Vietnam

Piper Nigrum

Le Vietnam est le premier producteur de poivre dans le monde.

Le climat apporte à ce poivre une agréable puissance en fin de bouche, nez floral et épicé, idéal sur une viande grillée. Ce poivre s'adresse tout particulièrement aux amateurs de poivre fort

Accord : Viande rouge

Poivre de l'île de Phu-Quoc



Origine : Vietnam

Piper Nigrum

Un des rares poivres encore cultivé traditionnellement. C'est lors de ma sélection de poivre sur cette île, que j'ai découvert ce poivre.

Il développe beaucoup de rondeur, une touche d'arôme de cacao amer très agréable.

Accord : Viande rouge

Poivre du Brésil



Origine : Brésil

Piper Nigrum

Le poivre noir du Brésil a la particularité d'avoir un nez très épicé, des fragrances légères de camphre.

A la dégustation une chaleur peu intense mais persistante qui laisse une agréable sensation en bouche. Un poivre à privilégier pour ceux qui recherchent un poivre peu piquant avec une belle longueur en bouche.

Accord : Viande rouge



Poivre des gorilles



Origine :Centre Afrique

Le poivre noir des gorilles rappelle par sa forme le poivre sauvage de Voatsipérifery. Un nez légèrement camphré, très subtil. A la dégustation, on découvre une sensation plus épicée que poivrée. Sa puissance est très peu présente, idéal pour ceux qui n'aiment pas les poivres forts.

Accord : Viande rouge

Poivre du Sri Lanka



Origine :Sri Lanka (Île de Ceylan)

Piper Nigrum

Cultivé sur la très belle île du Sri Lanka, ce poivre noir est très aromatique.

Note vive herbacée, légère touche d'agrumes et de résine.

Accord : Viande rouge

Le poivre blanc

Le poivre blanc se définit par plus d'arômes et moins de force, Je vous conseille de le privilégier sur des plats comme le poisson, les viandes blanches et les œufs

Poivre blanc de Kampot



Origine : Cambodge

Piper Nigrum

Ce poivre blanc est obtenu à partir de poivre rouge. C'est un poivre exceptionnel.

Nez léger, vif, légèrement agrume, à la dégustation c'est une explosion d'arôme, un très beau poivre blanc. Il bénéficie du label IGP.

Accord : Viande blanche, poisson, crudité, œuf.



Poivre blanc du Penja



Origine : Cameroun, autour du village de Penja.
Piper Nigrum

Le poivre de Penja est obtenu à partir de poivre rouge. Il a la particularité de rester dans des bacs de trempage entre 12H à 24 H pendant une semaine pour qu'il perde son enveloppe.

Cette macération lui donne un goût unique. Un nez animal, corsé unique. Il est très agréable à la dégustation. Il a obtenu l'IGP en 2012

Accord : Viande blanche, œuf, poisson, foie gras, crudité

Poivre blanc de l'Ile de Phu-Quoc



Origine : Vietnam
Piper Nigrum

Le poivre de Phu-Quoc est obtenu à partir de poivre rouge. Cultivé en petite quantité sur cette île en face du Vietnam et du Cambodge, ce poivre propose une très belle richesse olfactive qui se rapproche de celle du blanc de Kampot. Assez rond avec une légère touche d'agrumes.

Accord : Viande blanche, œuf, poisson, foie gras, crudité

Poivre blanc du Kérala



Origine : Inde, province du Kérala
Piper Nigrum

Une belle découverte lors de mes recherches dans la province du Kérala. Un poivre bien équilibré entre puissance et arômes.

Il se laisse séduire sur un poisson ou des œufs.

Accord : Viande blanche, poisson, crudité, œuf.



Poivre blanc de Voatsiperifery



Origine : Madagascar, région de Ambalakindresy
Piper Borbonense

Ce poivre blanc très rare est un des derniers poivres sauvages.

Le poivre de voatsiperifery noir ou rouge est très parfumé, sous la forme de poivre blanc, il apporte des notes plus subtiles, moins puissant il laisse la place à une explosion de saveurs.

Accord : Poisson, oeuf à la coque. une mayonnaise accompagnant un plateau de fruit de mer.

Poivre blanc de Madagascar



Origine : Madagascar, région de Ambalakindresy
Piper Nigrum

Les malgaches produisent peu de poivre blanc, préférant le noir.

Lors de mon dernier voyage, j'ai pu rencontrer un producteur qui a accepté de produire un peu de ce poivre blanc. On retrouve tous les arômes du poivre noir avec moins de feu, un régal.

Accord : Poisson, oeuf à la coque.

Poivre blanc de Muntok



Origine : Muntok, Indonésie
Piper Nigrum

Île de BANGKA au Sud Est de SUMATRA (Indonésie)
Poivre blanc crème, assez doux. Ces arômes ne sont pas très marqués, ce qui a l'avantage de le marier avec des mets délicats sans prendre le pas sur ces derniers

Accord : Viande blanche, poisson, foie gras



Poivre blanc de Sarawak

Origine : Nord de l'Ile de BORNÉO (Malaisie).
Piper Nigrum

Beau poivre de Malaisie, couleur crème, On retrouve les arômes de réglisse et agrume sans trop de piquant.



Accord : Viande blanche, poisson, crudité

Poivre blanc du Brésil

Origine : Brésil
Piper Nigrum

Le poivre blanc du Brésil nous donne les mêmes approches olfactives que le poivre noir du Brésil : la douceur.

Un nez rond, il se laisse apprécier sans saturer le nez. A la dégustation une très agréable sensation d'épice, de douceur et une montée en puissance sur la fin. Un poivre à privilégier pour ceux qui recherchent un poivre peu piquant avec une belle longueur en bouche.



Accord : Viande blanche, poisson, crudité

Poivre blanc du Sri Lanka.

Origine : Sri Lanka (Île de Ceylan)
Piper Nigrum

J'avais déjà détecté cette touche à la fois légère et florale de ce poivre lors de ma rencontre avec les producteurs de poivre du Sri Lanka.

A la dégustation, il est à la fois puissant et épicé. Un poivre blanc à découvrir pour les amateurs de notes fleuries.



Accord : Viande blanche, poisson, crudité



Le poivre vert

Le poivre vert est récolté après sa formation en grappe, Il apporte une note poivrée très légère, herbacée qui se marie idéalement dans une sauce.

Poivre vert deshydraté



Origine : Inde
Piper Nigrum

Baies récoltées immatures. Il faut les réhydrater dans l'eau avant de les utiliser dans une sauce.

On retrouve des saveurs de fruit vert légèrement poivrée .

On peut également l'utiliser dans un moulin,

Accord : Sauce au poivre vert

Poivre vert lyophilise



Origine : Inde
Piper Nigrum

Très beau poivre aux notes herbacées, tremper les grains dans l'eau pour qu'ils retrouvent tous leurs arômes. Ce poivre est idéal pour vos sauces.

La lyophilisation permet de faire passer l'eau dans les grains de l'état liquide à l'état gazeux sans passer par l'état solide.

Le grain garde sa forme et ses parfums sont mieux préservés. La forme la plus proche du poivre vert frais.

Accord : Sauce au poivre vert (viande, poisson)

Poivre vert de Sischuan



Origine : Chine

Ce poivre de Sischuan est récolté avant maturité. On retrouve beaucoup de fraîcheur, une pointe d'acidité et une note salée en fin de bouche dans ce faux poivre. Il a la particularité d'apporter une touche citronnée en plus de la note de poivre vert.

Accord : poisson, crustacé



Le poivre rouge

Le poivre rouge est récolté à maturité, Son goût est très différent du poivre noir, Récolté mur, le côté rond, légèrement sucré est très agréable à la dégustation, Il est riche en notes confites.

Poivre rouge de Kerala



Origine : Inde, province du Kérala

Piper Nigrum

Poivre (*piper nigrum*) arrivé à maturité. Au nez le poivre rouge étonne toujours ceux qui le découvrent, légèrement sucré, doux presque un fruit mûr, A la dégustation, moins de force que le poivre noir, un poivre blanc avec un petit plus ...

Accord : Je l'aime beaucoup sur du fromage, pâte molle, chèvre frais et sur du melon

Poivre rouge de Kampot



Origine : Cambodge

Piper Nigrum

On retrouve les mêmes sensations que pour le poivre rouge de Kérala. La différence est dans la richesse des parfums qui l'accompagne : une explosion ! Coup de chapeau au producteur pour ce merveilleux produit

Accord : Viande rouge et dessert

Poivre rouge de Pondichery



Origine : région de Pondichery (sud-est de l'Inde,)

Piper Nigrum

Poivre récolté à maturité. Au nez des parfums de fruits mûrs, de pain d'épice très agréable. A la dégustation une première approche légèrement sucré, puissant sans trop, notes de fruits confits.

Ses notes confites accompagneront agréablement un foie gras.

Accord : Viande et dessert



Poivre long rouge de Kampot



Origine : Kampot (Cambodge)
Piper Longum

Le poivre long est l'un des premiers poivres consommés par les romains en Europe. Il est aujourd'hui récolté et séché à partir de baies vertes.

L'originalité de ce poivre est d'avoir attendu son complet mûrissement pour le récolté et le sécher. Cela lui apporte des notes de chocolat délicieuses,

Accord : Viande en sauce, melon, dessert

Poivre rouge de voatsiperiferyt



Origine : Madagascar, Ambakakindresy.
Piper Borbonense

Le poivre rouge de voatsiperiferyt est le plus typé des poivres rouges.

On retrouve le coté fruit mur avec la touche unique du voatsiperiferyt

Accord : Viande blanche, melon, dessert



Le poivre grenat

Les poivre grenat est un poivre récolté mur qui n'a pas subi de processus de fixation de leur couleur par un trempage dans l'eau bouillante.

Poivre grenat de Kampot

Origine : Cambodge

Piper Nigrum



Le séchage du poivre rouge sans passage par un trempage dans l'eau bouillante lui apporte plus de saveur que le poivre rouge, les arômes de fruits murs viennent progressivement, alors qu'ils sont immédiatement présents avec le rouge.

Ce poivre développe la belle complexité aromatique propre au poivre de Kampot.

Accord : Viande rouge et dessert

Poivre rouge de Phu-Quoc

Origine : Vietnam (île de Phu-Quoc)

Piper Nigrum



Le producteur avec qui je travaille depuis quelques années a fait le pari de ne pas ébouillanter son poivre rouge et de simplement le laisser au soleil.

Il développe à la fois de la puissance et des notes rondes propre au poivre rouge.

Accord : Viande rouge et blanche

Les faux poivres

Les faux poivres sont toutes les graines piquantes qui ne sont pas issues du piper nigrum.

Poivre sauvage d'Assam

Origine : Inde, province d'Assam



Le poivre d'Assam développe un goût unique, lointain cousin du poivre long sa dégustation est étonnante.

Des notes de camphre légèrement fumées, d'abord puissantes, elles s'estompent pour laisser une sensation très agréable en bouche.

Accord : Crudités, viande en sauce.



Baie de Cuméo



Origine :Népal.

A la dégustation, cette baie nous rappelle une autre celle de Timut par ses arômes d'agrumes avec des notes allant plus sur l'orange amère et la citronnelle

Accord : Viande blanche , poisson et dessert.

Poivre de Sélim



Origine :Ghana

Étonnant poivre en forme de gousse de 1 à 2 cm de long, coque fibreuse renfermant des graines. Il n'est pas facile à concasser, je l'utilise pour assaisonner un bouillon

Accord : Viande blanche ou rouge en sauce

Perle de poivre long rouge



Origine :Cambodge

Les perles de poivre long sont obtenues en malaxant des poivres long rouge (poivre mur). On les séparent puis on les sèchent au soleil.

Très petites, 1 mm de diamètre environ, il est inutile de les concasser, on assaisonne son plat à la manière de la fleur de sel par petites touches. On retrouve de légères notes de cannelle, de cumin. Sensation légèrement piquante en fin de dégustation

Accord : Viande blanche , poisson et dessert.



Poivre de Cayenne



Origine : Inde, Chine

Le poivre de Cayenne est aussi appelé aussi piment de Cayenne. Il possède une saveur très forte. Une pincée est suffisante pour assaisonner tout un plat. A croquer pour les téméraires !

Accord : Plat relevé, chili con carne

Poivre de la Jamaïque (4 épices)



Origine : Antilles, Amérique du Sud

Découvert par Christophe Colomb aux Antilles. Le piment de la Jamaïque est très généreux en saveurs. Surnommé le "quatre épices" car on y retrouve des saveurs de poivre, muscade, girofle et cannelle.

Accord : Sa présence marquera votre plat, sur un riz c'est du soleil !

Poivre de Seschuan ou Sichuan



Origine : Chine

Poivre de Sichuan, issu d'un petit arbre épineux de la famille du frêne. Un de mes préférés des faux poivres, très parfumé, pas trop piquant.

un tour de moulin dans votre assiette donnera un relief épicé à ce dernier.

Accord : Melon, crudité, viande en sauce.



Poivre de Timut



Origine : Népal

Le poivre de Timut ou poivre Timur est d'abord une très belle surprise olfactive. Des saveurs d'agrumes se développent de ce poivre de manière très présente.

Ce "poivre agrume" aux saveurs de pamplemousse rose, de yuzu est une invitation à cuisiner.

Accord : le poisson, filet de sole, dos de cabillaud poché, poêlé de gambas ou encore sur une préparation chocolatée

Poivre des cimes



Origine : Vietnam

Le poivre des cimes développe des parfums d'agrumes acidulés autour de la mandarine, il s'accorde parfaitement avec un poisson ou des crustacés

Conseil : Vous pouvez l'utiliser directement au moulin au moment de servir ou le torréfier sur une poêle à sec puis le moulin au mortier en une poudre fine.

Accord : Principalement le poisson et les sorbets

Baie rose



Origine : Madagascar

Madagascar, île aux épices a un climat chaud et humide idéal pour la culture du poivrier.

Légèrement acidulées, ces baies roses décorent et parfument agréablement les mets de poisson.

Accord : Carpaccio de Saint-Jacques, tartare de saumon cru



Mélange 5 baies Premium



Origine : Cambodge, Madagascar, caraïbe

J'ai pour ce mélange sélectionné un poivre noir de Kampot, un poivre blanc de Penja, du poivre vert, de jamaïque et des baies roses

Ingrédients : Poivre blanc, poivre noir, poivre vert, poivre de la Jamaïque et baie rose. J'aime bien ce mélange, il passe partout, viande poisson.

Accord : il accompagne aussi bien poisson que viande

Maniguette graine de paradis



Origine : Cote d'Ivoire

Cette épice piquante, légèrement acidulée, n'est pas sans rappeler le poivre, d'où son surnom de "poivre de Guinée". plus piquante que ce dernier elle apporte une note acidulée.

J'aime accompagner un filet de poisson avec ce poivre

Accord: Plus particulièrement le poisson

Poivre de Chiloé



Origine : Chili

Récolté sur l'un des arbres les plus vieux de la planète et de la même famille que le poivrier de Tasmanie (autre poivre qui fait partie de mes coups de cœur), le poivre de Chiloé a un "nez" citronné et des senteurs de pain d'épice.

Au palais ces notes parfumées laissent place à beaucoup de puissance, de chaleur.

Accord : Grillade, viande en sauce



Mélange de Nosy-be



Origine : Madagascar

Mélange à partir de Poivre voatsyperifery, Baies roses, poivre blanc de Madagascar. Étonnant et savoureux avec du poisson en grillade ou en papillote. Il se rapproche du mélange 5 baies avec les goûts sauvages du voatsyperifery

Accord : Poisson, viande blanche

Poivre de Tasmanie



Origine : Tasmanie

Ce poivre est utilisé en Australie pour mariner les viandes, il est étonnant sur un steak, à découvrir. Colore une fois concassé de violet la sauce, c'est très surprenant comme goût, sauvage, plaisant, à découvrir.

Accord : Un de mes poivres préférés, viande, salade, crudités

Poivre d'andaliman



Origine : île de Sumatra(Indonésie)

Ma dernière découverte auprès des cueilleurs Bataks sur l'île de Samosir au milieu du lac Toba.

Ce poivre est très utilisé dans leur cuisine. Il développe des notes de citrons très présentes et autre chose que je ne saurai décrire mais qui le rend à la fois unique et délicieux.

Accord : Volaille et poisson



Le moulin à poivre

Pour le choix de votre moulin , voici les 3 critères à vérifier :

- Visualiser le poivre dans le moulin, cela fait parti du plaisir de la dégustation et savoir quel poivre se trouve dedans(rouge, noir, blanc,,)
- concassage avec réglable, suivant votre plat et votre goût , il est appréciable de pouvoir moduler la grosseur de la mouture
- système de concassage en céramique, il ne rouille pas, pratiquement inusable.

Aujourd'hui mon choix se porte sur 2 types de moulins, le Moulin Richelieu qui a ma préférence en terme de visuel et petit plus un couvercle pour refermer le moulin après usage et le moulin avec sa tête dévissable qui se visse sur nos pots en verre.



Le moulin avec tête interchangeable



AVANT



APRES



Outil essentiel pour mouliner tous ses poivres, voici un système qui s'adapte aux différents pots. La **tête de moulin** se visse sur les pots en verre.

Avec ce système de tête interchangeable chacun de vos poivres va devenir un moulin à poivre



En conclusion



Poivrez un plat apporte un véritable plaisir, mais comme tous les plaisirs il faut savoir les varier.

Aujourd'hui nous avons la chance de pouvoir garnir notre table des différents poivres que la nature nous offre. Profitons-en !

Le monde du poivre recèle de véritables pépites, deux poivres noirs peuvent être très différents. Le poivre est une épice et non une poudre qui apporte du piquant.

Grâce à des partenaires culinaires qui ont accepté de cuisiner différents poivres vous pouvez retrouver leurs **Recettes ici**

Si ce guide vous a donné envie de découvrir le poivre son but sera atteint.

Je vous souhaite de belles découvertes gustatives

Franck.
contact@goutetnature.com

www.goutetnature.com

Reproduction des textes et photos interdite sans autorisation de l'auteur. Vous pouvez le distribuer ou le proposer gratuitement, sans aucune modification, autour de vous ou en téléchargement sur votre blog.

