

VINAIGRE DE POIVRON PIMENT D'ESPELETTE.

Ce vinaigre à la pulpe de poivron présente un bel équilibre entre la douceur du poivron et la note épicée apportée par le piment d'Espelette. L'ensemble procure une préparation goûteuse et pleine de fraîcheur.

Vous l'utiliserez facilement pour vos déglaçages de viandes blanches et en assaisonnement de nombreuses salades. Pensez-y également pour vos poêlées de légumes qu'il réveillera en douceur.

Ce vinaigre à la pulpe de poivron se marie parfaitement avec une bonne huile d'olive vierge extra ou parfumée à l'ail ou au basilic.

Ingrédients:

- 130ml de vinaigre de cidre (ou blanc à 8° si vous n'aimez pas au cidre)
- 150gr de poivrons rouges
- 1CàS de miel doux (acacia)
- 1/2CàC de piment d'Espelette (j'en utilise du séché)

Préparation :

- Stérilisez une bouteille hermétique à l'eau bouillante.
- Épluchez le poivron, épépinez, enlevez les parties blanches et le couper en morceaux.
- Faire revenir dans une casserole avec un peu d'huile d'olive mais sans coloration
- Couvrir à hauteur d'eau et le laisser confire à feu très doux.
- Dans une autre casserole, chauffer sans faire bouillir le vinaigre avec le miel.
- Versez le poivron confit et le mélange vinaigre/miel dans le blender, puis mixez plusieurs fois afin d'obtenir un mélange très fin.
- Ajoutez le piment d'Espelette et mixez à nouveau. Posez un tamis sur un entonnoir posé sur la bouteille et passez le mélange.
- Fermez la bouteille hermétiquement et.... la réserver quelques jours (c'est là le plus dur) avant de l'utiliser.



Piment d'Espelette séchés au fournil



Bouteilles hermétiques sur www.mesepices.com