

# PIMENT COIFFE D'ÉVÊQUE



*Famille : Solanacées*

*Nom latin : Capsicum Baccatum*

Le piment Coiffe d'évêque ou Bonnet d'évêque se distingue par ses étonnants **petits fruits** très décoratifs en forme de **cloches**.

Cette variété originaire du **Brésil** se distingue par une saveur plus ou moins forte mais surtout très **aromatique**.

Outre son attrait gustatif, la plante présente un véritable **intérêt ornemental** de part son originalité...la profusion de petits lampions passant du vert au rouge contraste joliment avec le feuillage vert tendre..



## IDÉES RECETTES

*Cru :*

*\* après séchage, à utiliser pour parfumer une huile d'olive*

*Cuit :*

*\* peut s'utiliser pour faire des minis farcis pour l'apéritif*

### Saison

de juillet à fin octobre

Recettes et +

[Voir les infos du blog >](#)

Catalogue

[Voir le catalogue des produits >](#)