

PIMENT SUCETTE DE PROVENCE



Famille : Solanaceae

Nom latin : Capsicum annum

Piments et poivrons sont une même plante. Les forts sont qualifiés de Piments, les doux de Poivrons.

Tous sont **originaires d'Amérique du Sud** où on en retrouve les traces au Pérou 5000 ans avant notre ère. C'est Christophe Colomb qui nous l'a rapporté au 15ème siècle. Très vite adopté par les espagnols et les italiens, il existe aussi quelques variétés « françaises ».

Comme son nom l'indique, le piment Sucette de **Provence** est « français » et donne un fruit **fin et long** d'environ 8-10 cm, rappelant vaguement la forme d'une **sucette**, passant de vert à rouge à maturité.

Assez fort, **très parfumé**, on l'utilise avec modération en cuisine, mais il se prête bien aux huiles parfumées et peut aussi se sécher.



IDÉES RECETTES

** lavez, séchez quelques piments et les faire macérer dans une bouteille d'huile d'olive.*

** laissez sécher les piments, puis les réduire en poudre avec un mixer. On obtient de magnifiques flocons, idéal pour parfumer et décorer les plats.*

Saison

de juillet à fin octobre

Recettes et +

[Voir les infos du blog >](#)

Catalogue

[Voir le catalogue des produits >](#)