

Piments en pâte vs la Réunion

La recette élaborée par Marie, de La Réunion,
avec la complicité de Denise de la Martinique. Deux copines redoutables...
Un pot aux parfums inégalables !



Ingrédients – Pour 2 ou 3 pots de 300 ml.



Env. 50 piments fins



1 mcx gingembre



½ càc de sel



10 càs d'huile d'olive



2 càs de vinaigre



1 citron (Combaya)



2 gousses d'ail

Préparation

1. Laver les piments et les couper en morceaux avec les pépins. (Environ 200g)
2. Peler le gingembre et le couper en morceaux.
3. Peler l'ail et le couper en morceaux.
4. Mettre le tout dans un récipient avec une dizaine de cuillerées à soupe d'huile et 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin, du sel.
5. Mixer le tout jusqu'à ce que l'obtention d'une purée. Saler selon le goût.
6. Râper finement la peau du citron et l'ajouter à la purée. Bien mélanger le tout.
7. Mettre dans de petits pots en verre avec de l'huile par dessus pour la conservation, mais sans mélanger.
8. La préparation se conserve plusieurs mois au frais.

*** Nov. 2019 ***