



Recette de purée de piment (Pili Pili)

Ingrédients :

- Une douzaine de piments rouge forts
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 petit oignon, haché
- 1 c. à c. de sel
- 3 c. à s. de jus de citron ou de l'eau
- 1 c. à s. d'huile

Commencez par mixer tous les ingrédients sauf l'huile. Après avoir épépinés et débarrassés les piments de leurs membranes blanches.

Chauffez une petite poêle, ajoutez l'huile et le mélange de piment. Laissez mijoter à couvert pendant 5 mn.

Laissez refroidir et conservez au réfrigérateur.

Cette purée de piment est forte, elle peut être servie avec presque tous les plats africains. Vous pourrez l'utiliser pour relever vos autres plats, vos pizzas, ou en mettre un pointe sur une tartine de chèvre ou autre fromage avec un filet d'huile d'olive.

Adaptée de <http://www.recettesafricaine.com/puree-de-piment.html>

Le piment de Cayenne peut s'utiliser frais pour relever vos plats en les intégrant entiers ou coupés dans vos préparations à la cuisson.

Vous pouvez aussi les manger crus dans vos plats, sur vos pizzas, sur une tartine de fromage avec un filet d'huile...

Vous pouvez aussi les congeler, les sécher, en faire des conserves ou en mettre dans de l'huile pour confectionner une huile pimentée.

Attention à bien vous savonner plusieurs fois les mains et ne pas vous frotter la peau, les muqueuses ou les yeux ! Il pique aussi ainsi...

Ce numéro a été conçu par l'ensemble de l'équipe
du **Jardin de Cocagne Nantais**
<http://jardincocagnenantais.eklablog.com/>
7, rue des Ruettes - 44 470 Carquefou
tél : 02 40 68 91 67 - e-mail : jdcnantais@orange.fr

Les brèves du Jardin

Année 2019 - semaine 32
Mardi 6 août

Un nouveau piment !

Semaine du 15 août : aucun changement pour les paniers, les paniers seront faits et distribués sur les jours et horaires habituels ! **Attention** à bien penser au vôtre et à **ne pas l'oublier** sur cette semaine d'été à pont...

C'est au tour de **Marianne** (directrice) d'être **en vacances pour 15 jours** à partir de cette semaine...

Peu de paniers sur ce début août, beaucoup d'adhérents-es sont en vacances. Le système des reports atténue la diminution de paniers...

Piment : nous sommes sur un piment différent de l'Espelette de l'an passé. C'est un piment **type Cayenne** donc **fort ! N'hésitez pas à nous faire des retours dessus...** Merci.

Cette semaine dans votre panier

	Unité	Petit panier (qt en unité)	Grand panier (qt en unité)
 Aubergine	kg	0.45	0.8
Ciboulette	bouquet	0	1
Concombre	pièce	0	1
Courgette	kg	0.8	1
Haricot	kg	0	0.3
Piment	pièce	5	5
Poivron	kg	0.2	0
Salade	pièce	1	0
Tomate	kg	1	1
Prix panier		9.20 euros	13 euros

Les légumes sont produits selon le respect du mode d'agriculture biologique (certifié par ecocert189302P) sur le Jardin de Cocagne Nantais.