

# LE PETIT GLOSSAIRE ROB



## LES SAUCES PIQUANTES, DES SAVEURS FORTISSIMO !

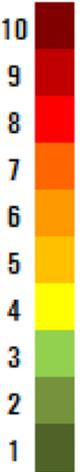


### CONNAÎTRE LA FORCE DU PIMENT...

Wilbur Lincoln Scoville, pharmacologue du siècle dernier, a mis au point en 1912 un système de mesure du niveau de force des piments, communément dénommé « échelle de Scoville ». Le principe réside dans la mesure de la quantité de capsaïde (principe actif du piment) contenue dans chaque variété de piment afin de proposer une classification sur une échelle de force.

La méthode consiste à préparer une solution de piments frais réduits en purée et de la mélanger avec de l'eau sucrée. Les solutions sont goûtées par 5 personnes ; tant que la solution de brûlure persiste, la dilution est poursuivie. Ainsi le piment de Cayenne doit être dilué entre 30 et 50 000 fois pour que la sensation de brûlure ne soit plus perceptible. L'unité utilisée sur l'échelle de Scoville correspond donc au nombre de dilutions nécessaires à la neutralisation de la force du piment.

Chaque sauce proposée dans notre assortiment est positionnée sur l'échelle de Scoville, graduée pour plus de lisibilité en 10 niveaux de piquant. A partir du niveau 7 (⚠️), des précautions d'utilisation s'imposent !



### POUR MIEUX EXPLORER LES SAVEURS !

Le piment est un exhausteur de goût naturel, tout comme le sel. Ses différentes variétés permettent des alliances aromatiques intenses et créatives, faisant du piment une source inépuisable d'inspiration gastronomique.

Les piments appartiennent à la famille des solanacées (plantes originaires des zones tempérées à tropicales), ils nous viennent d'Amérique Centrale et d'Amérique du Sud. C'est d'ailleurs Christophe Colomb qui en ramena de ses voyages vers les Amériques et très vite les piments ont connu un très grand succès.

### FORT ET GÉNÉREUX : LES BIENFAITS DU PIMENT !

Grâce à la capsaïde, le piment est excellent pour soigner la grippe, les rhumes et aide à prévenir les maladies cardio-vasculaires. Le piment est antibactérien, antiseptique, diurétique, sudorifique et digestif. En usage externe, il soulage l'arthrite, le rhumatisme et la dystrophie. Il contient de la :

**Vitamine A** : elle facilite le métabolisme, la fixation et l'assimilation des acides aminés et des protéines.

**Vitamine E** : elle joue un rôle antitoxique dans notre organisme. En outre, puisqu'elle est liposoluble, elle entre facilement à l'intérieur de la structure cellulaire de la peau et freine les phénomènes d'oxydation nuisibles pour notre santé et qui engendrent le processus de vieillissement.

**Vitamine C** : chaque fois que notre organisme est affaibli et exposé aux agents pathogènes, nous avons besoin de vitamine C pour soutenir notre système immunitaire qui agit à travers les globules blancs. En outre, l'acide ascorbique renforce les parois des capillaires dans la circulation veineuse périphérique. Le piment est particulièrement riche en cette substance (120 mg par 100 g de produit sec).

**Vitamine K** : elle est qualifiée d'hémostatique en vertu de son pouvoir coagulant et de son action cicatrisante.

**Vitamine PP** : si beaucoup d'autres vitamines ne sont plus présentes dans le piment desséché, la caractéristique principale de la vitamine PP réside, en effet, dans le fait qu'elle reste inaltérée dans le temps.

# LES PIMENTS À RETROUVER DANS NOTRE ASSORTIMENT :



## HABANERO

Un des piments les plus forts du monde avec une force comprise entre 100 000 et 577 000 unités de Scoville en fonction des variétés (le habanero Red Savina étant un des plus forts). On le retrouve en Asie, Amérique du Sud, Amérique Centrale et Caraïbes. Il est aussi appelé *piment lampion*, *piment antillais* ou *7 marmites*. Sa particularité ? Un goût marqué par une fraîcheur citronnée et des arômes de fleurs, ce qui en a fait un des piments favoris pour l'élaboration de sauces et de plats. Au Mexique il est même utilisé pour infuser la tequila et le mezcal. On l'utilise pour la cuisine mais il est rarement consommé pur. Généralement, on frotte simplement les aliments contre le piment habanero pour transmettre le goût et le piquant.



## CAYENNE

Originnaire d'Amérique du Sud et des Caraïbes, on lui prête traditionnellement des vertus thérapeutiques, notamment pour l'arthrose, l'arthrite et la neuropathie. Il se distingue des autres piments par son arôme subtilement fumé.

De la douceur pimentée à l'explosif des amateurs de défis, Rob vous propose plus de 55 références de sauces piquantes et piments en provenance des Amériques, d'Afrique et d'Asie.  
Bon voyage !



## SCOTCH BONNET

Très semblable au habanero (bien que plus petit) et au piment jamaïcain, il a une couleur jaune pâle, orange ou rouge. Ce piment au goût fruité et fumé est très fort (force 10 à l'échelle de Scoville). Le Scotch Bonnet est un des ingrédients essentiels de la cuisine jamaïcaine, notamment pour les sauces jerk et dans les currys des Caraïbes.



## JALAPEÑO

Ce piment, qui mesure entre 6 à 8 cm, a une force 5 comprise entre 2500 et 8000 unités de Scoville. L'intensité du jalapeño dépend du véritable terroir : le sol, la pluviométrie, le soleil... Le jalapeño est récolté encore vert, car une fois mûr il devient rouge. On l'utilise alors pour faire du chipotle. Un de ses traits principaux est sa forte acidité ainsi que des notes fumées.



## TABASCO

D'une magnifique couleur orange, il varie aussi du jaune au rouge. Ce petit piment (à peine quelques centimètres de long) est très fort et présente un goût de céleri et d'oignon. Utilisé dans la sauce Tabasco, celle-ci est nettement moins forte que le piment.



## CHIPOTLE

Il s'agit d'un piment jalapeño fumé plusieurs jours puis séché. Egalement connu sous le nom de *piment ahumado* ou *piment meco*, il prend une couleur brun café une fois séché. Il mesure de 5 à 12 cm de long. Sa force est moyenne, il développe des arômes de fumée et de chocolat avec une touche de noisette. Il est utilisé dans les soupes, les sauces et, de manière très courante, dans de nombreux plats mexicains.



## SERRANO

Ce piment d'à peine 2 cm de long au goût bien prononcé présente une grande acidité. Il s'agit du piment le plus fort produit aux USA. Il est excellent en salsa, grillé, ou utilisé pour préparer des sauces.



## ARBOL

Le piment Arbol signifie piment de l'arbre car il provient d'un petit arbuste qui peut faire jusqu'à 1,20m de haut. Il est également appelé *queue de rat* de par son format long et fin.



## FATALI

Piment originaire d'Afrique, il est relativement fort (autour de 300 000 unités sur l'échelle de Scoville). Sa saveur est sucrée et très parfumée.



## NAGA JOLOKIA

Le Bhut Jolokia est originaire de l'Assam (nord-est de l'Inde), et est également cultivé au Nagaland, au Manipur et au Bangladesh. En 2006, il est repris dans le Guinness Book des Records comme piment le plus piquant du monde. Le fruit à maturité mesure 6 à 8,5 cm.



## MORUGA SCORPION

Avec plus de 1,2 millions d'unités de Scoville, il est classé comme piment le fort du monde en 2012. Issu de Trinidad et Tobago, ce piment a un goût légèrement sucré, au piquant progressif mais persistant.



## PIRI-PIRI

Aussi connu sous le nom de *piment oiseau* ou *pili-pili*, ce piment est très utilisé dans la cuisine portugaise. Utilisé frais ou séché, il réhausse les arômes de sauces, soupes, grillades et riz, et se marie aisément à l'huile d'olive.



## CAROLINA REAPER

Reconnu en 2013 comme le piment le plus fort au monde, avec près de 1,6 millions d'unités de Scoville. Il s'agit d'une création récente, fruit de quatre années de recherches menées par Ed Currie en Caroline du Sud.