



Une
épice, des
saveurs

ESPEZIA BAT, ZAPORE ANITZ

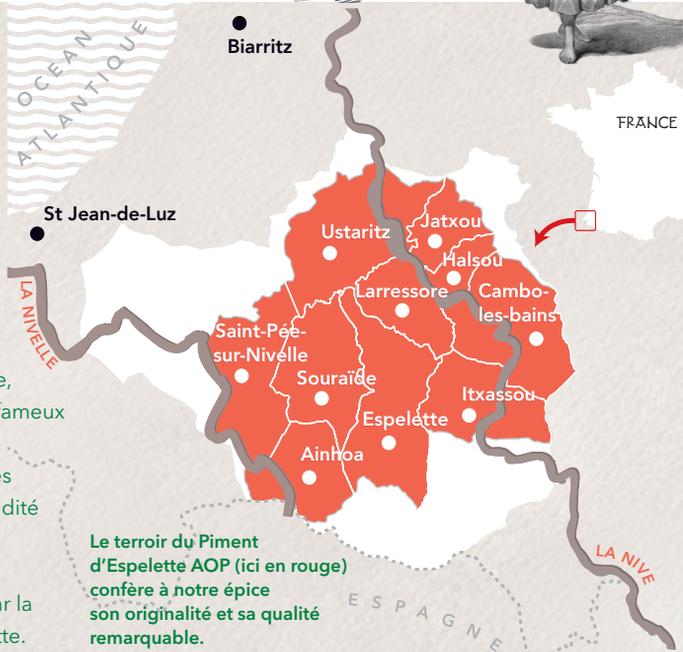
Un peu d'histoire

Le piment venu du Mexique débarque avec Christophe Colomb en France, au XVI^e siècle. En 1650, retrouvant le climat de ses origines, le piment prend racine autour d'Espelette. Il est utilisé rapidement comme condiment et pour la conservation des viandes. Les graines des plus beaux piments sont sélectionnées pour les semis de l'année suivante. Traditionnellement séché sur les façades des maisons, le Piment d'Espelette est reconnu comme l'un des emblèmes du Pays Basque.



« **Chaque terroir est par nature unique et ne peut être transposé.** »

Au creux d'un théâtre de collines et de crêtes, proche de l'océan, la zone de l'appellation bénéficie d'un microclimat caractérisé par une pluviométrie généreuse, des températures douces et le fameux vent du sud, « Haize Hegoa ». Le climat de cette zone réunit les conditions de chaleur et d'humidité qu'exige la culture du piment. Dix communes situées au cœur du Labourd sont concernées par la production du Piment d'Espelette.



Le terroir du Piment d'Espelette AOP (ici en rouge) confère à notre épice son originalité et sa qualité remarquable.

LE PIMENT D'ESPELETTE AOP

une épice, un terroir, un savoir-faire

Sa longueur en bouche, sa grande finesse aromatique et sa saveur persistante signent l'identité du Piment d'Espelette AOP.

La corde, composée de 20 piments minimum, est réalisée manuellement.
La poudre est 100% Piment d'Espelette, fabriquée exclusivement avec du piment issu d'une même exploitation.

QUALITÉS ORGANOLEPTIQUES

À L'ŒIL

Mouture inférieure à 5mm.
De l'orangé au rouge brun.

AU NEZ

Arôme de foin séché, fruité, grillé.
Équilibre aromatique.
Intensité aromatique moyenne à intense.

EN BOUCHE

Sucré, pointe d'amertume.
Piquant moyen à intense, progressif, sensation de chaleur, long en bouche.

NOS GARANTIES

Seuls ces deux logos garantissent l'origine, le savoir-faire et la qualité du Piment d'Espelette AOP.



La couleur de la poudre peut être orangée, rouge-orangée, rouge, ou rouge-brun.



Le cycle de production

DU PIMENT D'ESPELETTE AOP





La récolte manuelle
du Piment d'Espelette AOP.

«SOURCE D'INSPIRATION POUR DE NOMBREUSES RECETTES, LE PIMENT D'ESPELETTE EST UN ALLIÉ POUR NOTRE BIEN-ÊTRE.»

Utilisation

En poudre: utiliser la poudre de Piment d'Espelette quotidiennement en lieu et place du poivre.

Mettre une cuillère à café de poudre de Piment d'Espelette:

- Dans vos préparations culinaires, (cakes, quiches, omelettes, muffins, sauces, marinades...) et dans vos plats mijotés.
- En fin de cuisson dans les potages, œufs au plat, crudités, viandes grillées, poissons...
- De façon plus originale, en association avec des fruits frais, compotes, sablés, cacao...

En corde: prélever aussi souvent que nécessaire un Piment d'Espelette sur votre corde.

Ôter le pédoncule et plonger le piment directement dans un pot-au-feu, un court-bouillon, un plat en sauce... Émincer, puis faites revenir dans l'huile d'olive avec de l'ail pour débiter des préparations culinaires.

Conservation

La poudre: se conserve à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et frais. À consommer rapidement après ouverture.

La corde: suspendre dans la cuisine ou dans un endroit sec, bien aéré, elle continuera ainsi sa déshydratation.

Je chauffe mais je ne brûle pas.



Carolina Reaper

Piment d'Espelette AOP

Poivron

L'ÉCHELLE DE SCOVILLE

L'échelle de Scoville mesure l'intensité du piquant des piments. Le Piment d'Espelette est à 4 sur une échelle de 10, ce qui lui donne son piquant si subtil et non brûlant.



Poulet basquaise au Piment d'Espelette

1 Poulet fermier
1 kg de tomates
600 g d'oignons
600 g de piment doux
du Pays Basque
et du Seignanx

5 gousses d'ail
Huile d'olive, sel,
Une cuillerée de Piment
d'Espelette AOP

Monder les tomates et les cuire une demi-heure à couvert.

Découper et désosser le poulet, faire revenir les morceaux dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive, jusqu'à obtention d'une belle coloration dorée.

Sortir et réserver la volaille dans un plat.

Couper les piments doux dans le sens de la longueur et débarrasser des graines.

Peler et émincer les oignons.

Dans la même sauteuse que le poulet, rajouter de l'huile d'olive et faire revenir les oignons et les piments doux.

Rajouter l'ail haché, cuire à couvert 10 minutes.

Incorporer la tomate et laisser mijoter un quart d'heure.

Mélanger ensuite viande et légumes, saler, ajouter le Piment d'Espelette et laisser cuire à feu doux une petite demi-heure.

Cette recette s'accompagne de riz, pommes de terre sautées ou bouillies.



Fondant chocolat-figues au Piment d'Espelette

Pour le fondant au chocolat

150 g de chocolat noir
150 g de beurre
4 œufs
90 g de sucre
80 g de farine
Piment d'Espelette

Pour la compotée aux figues

10 figues fraîches
entières
40 g de sucre
Piment d'Espelette
*(Recette pour
quatre personnes)*

Pour la compotée :

Mettre les figues sans la peau, le sucre et le Piment d'Espelette dans une casserole, laisser mijoter jusqu'à obtenir une compote, réserver et laisser refroidir.

Pour le fondant :

Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain marie.

Blanchir les œufs et le sucre à part.

Rajouter le chocolat et le beurre fondu dans la préparation.

Rajouter la farine et le Piment d'Espelette délicatement.

Verser 1/3 de l'appareil dans des moules individuels (beurrés et farinés).

Insérer une cuillère de compotée aux figues.

Compléter avec le restant d'appareil à fondant.

Enfourner à 180° four chaud pendant 9 minutes.

Au moment de servir, vous pouvez accompagner ce dessert d'une boule de glace à la figue sur laquelle vous aurez ajouté une pincée de Piment d'Espelette.

*Recette de Dominique Massonde,
chef de la Maison Oppoca à Ainhoa.*

Syndicat du Piment d'Espelette AOP

EZPELETZKO BIPERRAREN SINDIKATUA



Votre producteur

www.pimentdespelette.com 25 merkatu plaza
Suivez-nous également sur : 64250 ESPELETTE
Facebook (@piment.d.espelette.aop) contact@pimentdespelette.com
Instagram (@pimentespelette_aop) Tél. +33 (0)5 59 93 88 86

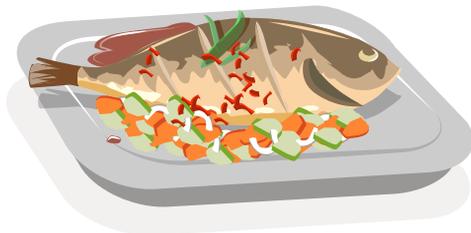
Venez visiter le centre d'interprétation du Piment d'Espelette AOP



Au cœur du village d'Espelette, venez découvrir Etxea. Un lieu attractif pour découvrir le Piment d'Espelette à travers son histoire, son cahier des charges exigeant et ses qualités organoleptiques caractéristiques.

Dégustation gratuite

Contact : etxea@pimentdespelette.com



Dorade au Piment d'Espelette

1 dorade de 1.4 kg à 1.5 kg
3 gousses d'ail
1 Piment d'Espelette entier séché
Huile d'olive
Vinaigre de Xérès
Sel

Écailler et vider la dorade.

Rincer et essuyer le poisson, le saler.

Préchauffer le four à 200°C.

Disposer la dorade dans un plat légèrement huilé.

Mettre au four pendant 20 minutes.

Peler les gousses d'ail.

Retirer délicatement un piment d'une corde de Piment d'Espelette.

Épépiner le piment et le ciseler grossièrement.

Dès que le poisson est cuit, l'ouvrir et retirer l'arête centrale. Garder au chaud.

Dans une poêle, faire revenir à feu doux dans de l'huile d'olive l'ail émincé et les lamelles de Piment d'Espelette (Le piment va colorer l'ail et parfumer l'huile).

Dès que l'ail commence à dorer, hors du feu, retirer le piment, déglacer avec le vinaigre de Xérès et verser sur le poisson. Servir aussitôt.

Astuce: l'ail et les lamelles de Piment d'Espelette, revenus dans de l'huile, peuvent servir à démarrer des soupes, des sautés ou être utilisés sur différents poissons.