



LE PIMENT D'ESPELETTE

Le piment d'Espelette est séché au soleil, et son parfum est assez prononcé. Toutefois, il n'est pas plus piquant que le poivre dont on se sert tous les jours. Il peut donc être une belle alternative lorsque vous cherchez à relever vos plats différemment, notamment lorsque vous apprêtez un poisson. On s'en sert essentiellement en finition.