



LE POIVRE SAUVAGE

À la fois floral et aux accents d'agrumes, le poivre entier *Voatsiperify* de Madagascar fera succomber toute personne qui raffole déjà du poivre! Il vous suffit de le moudre au mortier pour en libérer tous les parfums. Il est parfait en accord avec les viandes, les poissons, les tomates, le concombre... Ce poivre sauvage et rare volera la vedette dans une recette toute simple de spaghettis citron (jus et zeste) et ail, avec juste un filet d'huile d'olive et un peu de parmesan.