

Guide Pratique : Maîtriser le Poivre du Sichuan

Étape 1 : Tri et Préparation

- Étaler les baies sur une surface claire pour inspecter visuellement.
- Éliminer systématiquement les petites brindilles, les épines et les graines noires (qui sont amères et non comestibles).
- Ne pas laver les baies pour préserver les huiles essentielles aromatiques.
- Conserver dans un bocal hermétique, à l'abri de la lumière et de l'humidité.

Étape 2 : Technique de Torrification

- Utiliser une poêle à fond épais, sans ajout de matière grasse.
- Faire chauffer à feu doux pendant 1 à 2 minutes en remuant constamment.
- Arrêter dès que les baies dégagent un parfum intense et citronné (ne pas laisser brunir).
- Laisser refroidir complètement avant de les moudre au mortier ou au moulin à épices pour libérer les arômes.

Associations Culinaires Clés

- Viandes : Idéal avec le canard, le porc gras et l'agneau pour équilibrer la richesse.
- Légumes : Sublimer les plats sautés au wok (haricots verts, aubergines, chou chinois).
- Épices : Associer avec l'anis étoilé, le gingembre et l'ail pour la base des sauces sichuanaises.
- Desserts : Surprenant avec le chocolat noir ou les salades de fruits exotiques (ananas, mangue).

Conseils d'Expert

- Dosage : Commencer par une petite quantité, l'effet anesthésiant (picotement) peut être puissant.
- Fraîcheur : Acheter les baies entières plutôt qu'en poudre pour garantir une intensité maximale.
- Infusion : Peut être infusé dans de l'huile chaude pour créer une huile pimentée maison.