

Comment c'est fait la poudre de piments

Il faut savoir que les graines utilisées proviennent au départ de véritables piments cultivés à Espelette au pays Basque
Ces piments sont cultivés sans engrais, sans désherbant et sans pesticide

Les graines sont semées mi-mars à l'abri du froid



Il faudra environ 45 jours, aux plants pour être assez vigoureux



Mi-mai les plants seront repiqués en terre sous un voile de protection



Il faudra attendre 2 à 3 mois avant qu'ils commencent à rougir



La production débutera début août et se terminera aux premières gelées



Seuls les piments rouges à 80% minimum seront cueillis



Ils seront enfilés sur un fil avec une aiguille pour en faire des cordes de 20 à 25 piments, ensuite ils seront pendus pour les faire sécher



Comment c'est fait la poudre de piments

Il faut savoir que les graines utilisées proviennent au départ de véritables piments cultivés à Espelette au pays Basque

Ces piments sont cultivés sans engrais, sans désherbant et sans pesticide

Le séchage se fera, à l'extérieur au début et ensuite à l'intérieur en hiver, jusqu'à la fin janvier avant d'être réduit en poudre



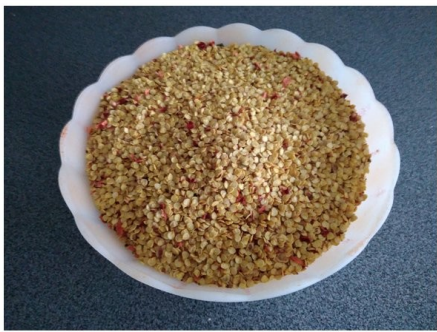
Les piments sont maintenant bien secs, nous allons retirer le pédoncule et les pépins



C'est un travail qui ne manque pas de piquants



Les graines seront conservées et semées à la mi-mars



Nous ne gardons que l'enveloppe extérieure qui sera réduite en poudre



Les piments seront moulinsés pour en faire la poudre



Nous récupérons la poudre ainsi obtenue les arômes se dégagent et nous avons la satisfaction du travail bien fait



La poudre est pesée, la récolte a été bonne nous en avons obtenu 1,5 Kg



La poudre est conditionnée dans des petits bocaux en verre de 40 ml (environ 20g)



Je demande une participation de

3.00€ par bocal de 40ml (20g environ)

Ceci sert à couvrir mes frais, notamment les bocaux, les couvercles métalliques, les étiquettes et les matériaux utilisés tout au long de la production, du semis à la fabrication de la poudre.

La poudre c'est cadeau !

Pour ceux qui sont intéressés voici mes coordonnées

Jacky LEFEVRE
9, enclos de Dorvaux
57530 Courcelles-Chaussy
lejacky2@sfr.fr
06.26.91.26.91

Les randonneurs peuvent s'adresser directement à Hélène LEFEVRE, mon épouse.