

Piments Forts Fermentés en Escabèche

Les piments fermentés sont délicieux et peuvent être dégustés par tous, selon le type, doux, moyens ou forts, évidemment ! Il est important de noter cependant que, contrairement aux poivrons, les piments (comme les habaneros par exemple) ne contiennent pas assez de sucres végétaux pour qu'une bonne fermentation se produise et nécessitent l'ajout d'autres légumes pour un bon départ et une fermentation réussie. L'utilisation de notre ferment aidera à s'assurer d'une bonne fermentation et assurera un bon résultat à chaque fois. **Savourez !**

Produit environ : 4 litres – Préparation : 45 minutes
Fermentation: 1 à 2 semaines selon la température et la variété de piment utilisée.

INGRÉDIENTS

- 1250 g de piment (jalapeños, cherry bomb, etc.)
- 3 grosses carottes, lavées, pelées, tranchées en fines rondelles
- 1 oignon doux (type Vidalia), coupé en deux et coupé en tranches fines.
- 3 cuil. à tables (45 ml) de cidre de pommes ou de vinaigre de kombucha
- ½ sachet de ferment de culture Caldwell (1 g).
- Saumure: 1 cuil. à table (15 ml) + ¾ cuil. à thé (3 ml) de sel par litre d'eau pure*



*Note: Il est difficile de déterminer combien de litres de saumure seront nécessaires selon la taille des contenants que vous utiliserez. Suivez bien les indications pour assurer une bonne fermentation.



Piments Forts Fermentés en Escabèche (suite)



MÉTHODE:

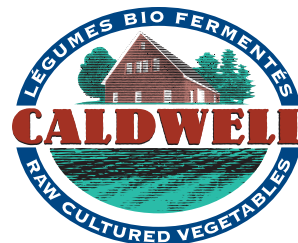
1. Tranchez d'abord les piments en petits morceaux (de la taille d'une bouchée). Si vous désirez un produit fini très piquant, laissez les graines et les nervures blanches en place. Pour un résultat plus doux, retirez-les au contraire. Placez dans un bol. Note : Nous recommandons toujours de trancher les piments pour les fermenter puisqu'ils sont creux et peuvent contenir un milieu bactérien qui serait trop longtemps inexposé au reste du mélange lors de la fermentation.
2. Mélangez doucement les piments aux carottes et aux oignons de façon à ne pas abimer les légumes. (Nous recommandons fortement de porter des gants à partir de cette étape.)
3. Diluez le ferment dans de l'eau tiède selon les instructions de l'emballage et laissez-le reposer pour 10 minutes afin qu'il s'active. Entretemps, placez votre mélange de piments dans un pot propre de 5 litres.
4. Préparez 1 litre de saumure en suivant la recette décrite plus haut et ajoutez 1 cuil. à table de vinaigre. Mélangez bien et versez dans le pot de 5 litres. Répétez une fois afin que le pot contienne 2 litres de saumure avant d'ajouter le mélange de piments.
5. Ajoutez le ferment dilué dans l'eau tiède.
6. Ajoutez les légumes en les pressant au fond et rajoutez de la saumure laissant au moins 6 cm d'espace au-dessus du niveau du liquide. Assurez-vous que les légumes soient complètement submergés.
7. Placez dans un endroit tiède (température pièce) et laissez fermenter d'une à deux semaines dépendant de la température ambiante.

Les piments sont prêts quand leur vert vibrant tourne à un vert olive. Si vous n'utilisez pas de piments verts nous recommandons de goûter aux piments après une semaine de fermentation et ensuite à chaque deux jours jusqu'à ce que la saveur désirée soit obtenue. Réfrigérez ensuite votre pot qui peut se conserver longtemps.

ASTUCE:

Utilisez ces piments sur le dessus d'un plat de Nachos, dans des sandwichs ou en combinaison avec tout ce qui vous plaira. Vous pouvez même passer à l'étape suivante et préparer votre propre sauce piquante fermentée.

BON APPÉTIT!



Testé et goûté par la famille
et les amis du clan Caldwell.

www.caldwellbiofermentation.com