

LES PIMENTS DU MEXIQUE ET D AMÉRIQUE DU SUD (LOS CHILES)

L'article

<https://www.cuisinedaubery.com/les-piments-du-mexique-et-damerique-du-sud-los-chiles/>

Les Piments du Mexique et d Amérique du Sud (los chiles)

Les Piments

En témoignent les fouilles archéologiques, les piments font partie de l'alimentation des Amériques depuis au moins 9 500 ans. Rapportés la première fois par Christophe Colomb à la cour du Portugal, puis exportés par les portugais, ils sont à présent cultivés autour du monde et principalement en Asie. L'usage de piments relève le goût mais pas seulement : le piment a une vertu de désinfectant intestinal. La capsaïcine est la substance chimique qui rend le piment "épicé" ou "brulant en bouche", mais qui réside le plus souvent dans la nervure et dans les grains : il suffit de les enlever pour en atténuer la puissance. En Amérique du sud, on les appelle "Chile", en Anglais on les appelle "Chili Pepper" ou parfois "chile". Je liste ici les principaux "Chiles" qu'on utilise dans les plats Mexicains que l'on connaît à l'étranger (car au Mexique cette liste paraîtrait dérisoire)

Poblano

Avec sa grande taille (large et 17 cm de longueur), le Chile Poblano est vert et est utilisé principalement pour le plat mexicain "Chile Relleno" (le piment farci : un véritable régal), ou le chile est farci de fromage et de viande, cuit au four.

Ce piment est moins "piquant" ou "fort" que de nombreux autres, même si l'intensité dépend de la plante

Ancho

La version séchée du Poblano, c'est le Chile Ancho. De couleur presque noir (en séchant), et il est vendu entier : c'est une des bases de la cuisine mexicaine familiale. On peut le réhydrater ou le mouliner.

Jalapeño

On ne présente plus le roi des chiles, le Jalapeño. Il mesure 8 à 10 cm, est vert et à peau très lisse. Ils sont réputés pour leur pouvoir "piquant" Hot ! Attention ça pique la langue !

Chipotle

Le Chipotle est la version fumée du Jalapeño. La raison pour laquelle on ne se contente pas de sécher le Jalapeño au soleil, c'est qu'il est très humide : si on le séchait, il pourrait pourrir, c'est pourquoi on le sèche au fumoir, ce qui au passage a un intérêt gustatif : le Chipotle a un goût fumé, différent de tous les autres Chiles séchés.

Arbol

LES PIMENTS DU MEXIQUE ET D AMÉRIQUE DU SUD (LOS CHILES)

Les chile Arbol sont vendus séchés (et donc rouges). Ils sont utilisés dans les salsas (sauces) piquantes. A ne pas confondre avec les petits piments rouges de Thaïlande qui leur ressemblent

Guajillo

Les Guajillos, vendus séchés, font partie de la cuisine familiale du Mexique. Ils sont utilisés pour relever des sauces pour des plats comme les enchiladas

Habanero

Les Habaneros sont reconnaissables à leur petite forme arrondie. Ils sont verts puis en murissant, deviennent oranges puis rouges.

Ils font partie des piments les plus "spicy" ou "piquants" au monde. Ces piments font partie de la cuisine de la région du "Yucatan".

Chilaca

Je n'ai jamais utilisé de Chilaca et ne peux pas les décrire !

Pasilla

Le Chile Pasilla est la version séchée du Chilaca. Assez long (20 cm de longueur), il est utilisé pour accompagner des viandes

Piquin

J'ai utilisé le Chile Piquin dans sa version séchée et moulue. C'est un piment de toute petite taille à l'origine avant d'être séché puis moulu.

Serrano

Le Chile Serrano est un piment vert, utilisé pour des sauces piquantes vertes qu'on appelle "salsa verde".