



Poivre de Penja

Penja
Cameroun



Ce qu'il faut retenir :

*Un grand cru de poivre

C'est grâce au terroir volcanique et au travail des villageois que le poivre de Penja possède un caractère exceptionnel: il est boisé, puissant, sans être agressif.

* Une récolte ancestrale

A Penja, on récolte le poivre à la main en grimpant dans les lianes. Le nettoyage, le séchage et le triage sont aussi des opérations qui n'ont pas changées depuis des générations.

* 1 poivre et 3 couleurs

Vert, le poivre possède une note fraîche.

Noir, il est très corsé et puissant.

Blanc, il révèle le meilleur de son arôme.

Le produit

Un goût d'Afrique



Le poivre de Penja se cultive au Cameroun. La qualité exceptionnelle de son terroir enrichi par des terres volcaniques et un climat équatorial, en font un lieu privilégié pour la culture du poivrier.

C'est un produit rare : la production de la plantation de poivre de Penja est de 18 tonnes par an, ce qui reste marginal au niveau mondial. A titre d'exemple, le Brésil, premier producteur au monde, exporte 16.000 tonnes par an.

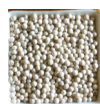
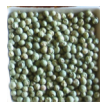
Un poivre : 3 couleurs pour 3 saveurs

Le poivre est issu d'une liane géante appelée piper nigrum. Sa couleur dépend de son degré de maturité :

Le poivre vert est récolté avant maturité. Il a un nez très frais, presque citronné.

Le poivre blanc est le plus raffiné car issu de la baie cueillie à maturité optimale. Il est roui puis lavé pour enlever sa pulpe piquante.

Le poivre noir est récolté avant maturité, dès que le coeur du poivre est formé. Il est ensuite séché au soleil. La pulpe verte se noircit et se rétracte. C'est elle qui rend le poivre noir si piquant.



Histoire et origine

D'une forte valeur marchande pour un poids modeste, cette épice servait souvent de monnaie d'échange, d'où l'expression : "cher comme poivre".

Dès le XV^{ème} siècle, la course au poivre a conduit à connaître les côtes africaines, établir la route des Indes et découvrir l'Amérique.



Du produit ... à l'assiette !



Chocolat chaud au poivre

Préparez-vous un chocolat chaud bien onctueux et parsemez-le de quelques grains concassés de poivre blanc.

Chaud froid d'ananas poivré

Poivrez des rondelles d'ananas poêlées. Ne reste plus qu'à ajouter une boule de glace vanille....



Sauce au poivre vert

Parfaite pour les aiguillettes de canard ou même sur un steak à l'estragon.



Tournedos aux 3 poivres

Concassez deux cuillères à soupe de mélange 3 poivres de Penja dont vous napperez un tournedos cuit.

