

- Piquant doux et maîtrisé
- Arômes de girofle subtils
- Format 30 g pratique



Poivre Cubèbe aux notes de girofle

Le poivre Cubèbe est une épice singulière, encore confidentielle, qui intrigue dès la première utilisation. Originaire d'Indonésie, il se distingue par son arôme complexe et sa personnalité marquée. Son piquant reste léger, jamais agressif. En bouche, il développe des notes subtilement boisées et légèrement amères, proches du girofle.

Ce poivre s'adresse aux cuisiniers curieux, amateurs de saveurs nuancées. Il apporte de la profondeur aux plats sans dominer les autres ingrédients. À la maison, il permet de sortir des assaisonnements classiques. Un poivre de caractère, idéal pour affiner une cuisine précise et créative.

Les avantages du poivre Cubèbe

- Poivre originaire d'Indonésie, au profil aromatique unique
- Piquant léger, facile à doser au quotidien
- Notes de girofle subtiles et légèrement amères
- Apporte complexité et longueur en bouche
- Idéal pour recettes salées et accords audacieux
- Grains entiers pour une fraîcheur optimale
- Parfait en finition ou en infusion aromatique

Le poivre cubèbe s'utilise différemment d'un poivre noir classique. Son arôme se révèle pleinement lorsqu'il est légèrement concassé. Il accompagne très bien les viandes blanches, le porc ou le canard. Dans un jus ou une sauce réduite, il apporte une note épicée élégante et originale. Il fonctionne aussi très bien avec les légumes racines, les champignons ou une purée maison.

Côté cuisine du monde, il trouve naturellement sa place dans des plats asiatiques ou orientaux. Il parfume délicatement un riz, un bouillon ou une marinade. Les amateurs de cuisine créative peuvent l'associer à des agrumes ou à des fruits secs. Son amertume légère équilibre parfaitement les recettes riches ou légèrement sucrées.

Astuce de passionné : Faites infuser quelques grains écrasés dans une crème ou une sauce chaude, puis filtrez. Vous obtiendrez un parfum délicat et maîtrisé. Évitez de le cuire trop longtemps à feu vif. Une chaleur excessive peut accentuer son amertume. Conservez-le dans un contenant hermétique, à l'abri de la lumière, pour préserver toute sa finesse.

Il s'adresse à ceux qui aiment explorer de nouvelles pistes gustatives. Un excellent moyen de renouveler ses assaisonnements, sans complexité technique. Juste le bon geste, au bon moment, pour une cuisine plus expressive.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Conditionnement	Pot de 30 g
-----------------	-------------

Référence : 0309487913