



Pâte De Piment

Biber Salçası



2 Kg de piment rouge
1 cuillère à soupe de sel gemme

- # Lavez les piments puis nettoyez l'intérieur.
- # Mettez de l'eau dans une grande casserole, et rajoutez les piments quand l'eau bouilli.
- # Faites bouillir les piments jusqu'à que la peau fine gonfle.
- # Retirez de l'eau puis laissez reposer.
- # Épluchez la peau fine, puis faites la même chose pour tous les piments.
- # Passez les piments au robot pour obtenir une purée.
- # Prenez dans une casserole peu profond. Rajoutez du sel puis placez à moyenne température.
- # Mélangez de temps en temps pour diminuer l'eau et pour que le mélange devient plus foncé.
- # Si la pâte ne se ferme pas quand vous séparez du milieu, c'est que la pâte est à point.
- # Remplissez la pâte de piment dans un pot. Fermez serrement et retournez à l'envers.
- # Laissez attendre à moyenne température, puis conservez pour utiliser quand vous le voulez.

N-B; Vous pouvez prendre la pâte de piment dans plat en métal pour faire cuire sous le soleil.