

# Recettes de base conserves

## Purée de piments antillais

### Ingrédients pour 6 piments

- 6 piments
- Un doigt de gingembre
- 1 cuillère à café de curcuma en poudre
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café de gros sel gris
- 10 cl d'huile (soja de préférence)
- 2 gousses d'ail

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 10 mn

Retirer le pédoncule des piments.

Couper les piments en 2.

Eplucher le gingembre.

Eplucher et dégermer les gousses d'ail.

Déposer piments, gingembre, ail dans le bol du mixer et mixer.

Presser le citron vert.

Ajouter le jus du citron ainsi que le gros sel, le curcuma et le sucre à la mixture.

Mixer le tout.

Ajouter l'huile et mixer de nouveau une dernière fois.

Ebouillanter un petit bocal et le sécher.

Remplir le bocal de la purée de piments obtenue.