

## POUDRE DE PIMENT (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Thermovivie](#)

Ayant cette année, un pied de piment dans mon potager, cette recette tombait à pic

**Ingrédients :** (pour environ 25 g de piment en poudre)

- 5 piments séchés

**Préparation :**

- Retirer la tête des piments à l'aide d'un ciseau.
- Couper le piment en lamelles d'environ 2 cm
- Conserver les graines et les déposer dans le bol
- Programmer 1minute 30 sur la vitesse 10.
- Verser dans un petit pot en verre avec un couvercle pour que cette poudre de piment reste à l'abri de l'humidité.
- Vous pourrez la conserver ainsi plusieurs mois.

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*