



< retour

Epicerie

Poivre de Cubèbe



Aimez-vous cet ingrédient ?

IMPRIMER [1]

TÉLÉCHARGER [2]

À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Poivre

Origine : Indonésie

Famille : Pipéracées

Le poivrier ne pousse que sous les climats tropicaux très chauds et très humides. Il en existe plusieurs centaines d'espèces. Les tiges ligneuses et lisses peuvent atteindre jusqu'à 10 m de hauteur et sont soutenues à l'aide de tuteurs. Le tronc et les tiges sont pourvus de racines aériennes qui peuvent se fixer sur les arbres. Les feuilles ovales en forme de palmes sont vert foncé.

Après 3 ou 4 ans, de petites fleurs blanches, regroupées en épis allongés, donnent naissance à des grappes de petits fruits globuleux qui passent du vert au rouge puis au brun en mûrissant. Les grains de poivre vert, de poivre noir et de poivre blanc proviennent de la même plante. En fait, ils correspondent à différents stades de mûrissement.

La saveur du poivre s'accroît lorsque les aliments sont congelés.

VARIÉTÉS

Le cubèbe est un poivre caractéristique de la cuisine indonésienne, c'est aussi l'un des composants du Ras-el-hanout maghrébin. Il possède un arôme chaud, évoquant la térébenthine; il est aussi légèrement amer et piquant. Il est plus proche du poivre de la Jamaïque que du poivre noir.

COMMENT CHOISIR ?

Le poivre est commercialisé entier, concassé ou moulu, nature ou assaisonné (poivre à l'oignon, à l'ail, au céleri, au citron, etc.). Pour obtenir le maximum de saveur, il est préférable d'acheter le poivre en grains et de le mouler au moment de l'incorporer à un mets ou à une préparation. Choisir des grains lourds, compacts, peu friables et d'une coloration uniforme. Le poivre moulu peut contenir des impuretés, être moisi ou être falsifié, c'est-à-dire avoir été mélangé avec un aromate moins coûteux. L'acheter de préférence dans un endroit où le renouvellement des stocks est rapide pour obtenir un maximum de saveur et d'arôme.

QUE FAIRE AVEC ?

Le poivre est une des épices les plus employées dans le monde. On l'ajoute à presque tous les aliments salés, chauds ou froids: sauces, légumes, viandes, charcuteries, vinaigrettes et même certains desserts. Les grains entiers aromatisent les marinades, les pâtés, la charcuterie, les fromages et les soupes, les courts-bouillons et les ragoûts.

COMMENT PRÉPARER ?

Le poivre moulu perd de sa saveur et de son arôme s'il cuit pendant plus de deux heures. Ajouter le poivre moulu en toute fin de cuisson afin d'éviter qu'il ne devienne amer.

COMMENT CONSERVER ?

Se congèle : oui

Le poivre entier se conserve indéfiniment à la température de la pièce. La durée de conservation du poivre moulu est de trois mois.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

On dit le poivre tonique, stimulant, carminatif et antibactérien. Il contient de la pipérine, un alcaloïde qui irrite la muqueuse de l'estomac, mais qui active la salivation et la production de sécrétions gastriques et qui aide la digestion.

À forte dose, le poivre devient irritant et échauffant.

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
255 kcal	10,95 g	64,81 g	3,26 g	194,00 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	phosphore	sucre
437,00 mg	44,00 mg	0,98 g	173,00 mg	0,64 g
fibre	cuivre	zinc	fer	manganèse
26,50 g	1,13 mg	1,42 mg	28,86 mg	5,63 mg
vitamin B1				
0,11 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

HISTOIRE

Provenant de l'Indonésie, et probablement de Java, le cubèbe était utilisé dès l'Antiquité par les Chinois comme une plante médicinale pour lutter contre les problèmes respiratoires. Il traverse l'Orient avant d'être porté en Europe par les marchands arabes. Il est utilisé en Europe depuis le Moyen-Age, mais très vite son usage est limité à la médecine et la magie.

Mousse de chèvre au poivre cubebe, carpaccio coeur de boeuf et basilic [3]

[En savoir plus \[3\]](#)

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/15717>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/15717>

[3] <https://www.qooq.com/recipes/mousse-de-chevre-au-poivre-cubebe-carpaccio-coeur-de-boeuf-et-basilic>