



Mini pépino Tzimbalos

Histoire: Le pépino est originaire des régions andines d'Amérique du Sud, où il est cultivé et consommé depuis des siècles, bien avant l'arrivée des Européens. Apprécié pour sa fraîcheur et sa douceur, il faisait partie de l'alimentation quotidienne dans les zones tempérées des Andes.

Le mini pépino, souvent appelé "tzimbalo", est une forme plus petite, adaptée aux climats plus frais. Longtemps resté confidentiel en Europe, il revient aujourd'hui dans les potagers et la gastronomie pour son originalité et sa finesse.

Goût: Le mini pépino offre une chair juteuse, douce et rafraîchissante, avec des notes évoquant le melon, le concombre et parfois la poire. Peu acide, légèrement sucré, il se distingue par sa texture fondante et son parfum subtil, très agréable cru.

Utilisation: Il se consomme principalement cru, avec la peau.

En salades fraîches, sucrées ou salées.

En dessert, salades de fruits....

Peut aussi être utilisé en pickles doux, chutneys ou légèrement poêlé en accompagnement original.