



### **Poivron Caviar calabrais**

**Origine:** Originaires de Calabre (sud de l'Italie), région célèbre pour sa cuisine pimentée.

Traditionnellement cultivé dans les jardins familiaux pour la conservation en bocaux et à l'huile.

**Goût:** Sucré, très aromatique.

Goût très intense, plus concentré que les gros poivrons doux.

#### **Utilisations:**

Farci

Conservé dans l'huile d'olive

Pickles

Séché

Base pour sauces italiennes, tapenades, pestos



**Poivron Corno di Toro**

**Origine:** Originnaire du Piémont (nord de l'Italie), sélectionné dès le XIXe siècle.

Son nom signifie “corne de taureau” à cause de sa forme longue et courbée.

**Goût:** Très doux, très sucré, presque fruité.

**Utilisations:**

Cru en salade

Grillé (antipasti, peperonata)

Sauté, confit, au four

Farci

Sauce, ratatouille, coulis

Excellent pour jus et gaspacho



### **Piment Shishito**

**Origine:** Japon, variété traditionnelle très populaire dans la cuisine japonaise, notamment en izakaya (bars à tapas japonais).

**Goût:** Doux à très légèrement piquant (environ 1 piment sur 10 peut être un peu plus fort 🌶️).

Saveur végétale, fraîche, avec parfois une petite note fumée ou sucrée selon la maturité.

Chair fine, peau assez fine quand il est cueilli jeune.

**Utilisation:** Idéal sauté rapidement à la poêle ou au wok, entier.

Grillades / plancha, plats asiatiques.