



PIMENT DE CAYENNE POUDRE

Piment de Cayenne moulu

Le piment le plus connu en France ! Puissant et parfumé, il est indispensable dans tous les placards de cuisine qui se respectent. En savoir plus

14,35 € (250g)



<https://www.mesepices.com/mes-epices/piments/piment-de-cayenne-moulu.html>

Le piment de Cayenne, appelé aussi *piment enragé* est le fruit du *capsicum frutescens* de la famille des *Solanaceae*. **C'est un piment dont la valeur moyenne se situe entre 30 000 et 50 000 sur l'échelle de Scoville ce qui en fait un piment classé dans les *torrides* selon l'échelle simplifiée.** Son parfum légèrement fruité sans être trop fort, ce qui lui permet d'être ajouté dans bon nombre de plats sans en affecter fortement le goût.

On pourrait penser à son nom qu'il s'agit d'une A.O.P (Appellation d'Origine Protégée), mais il n'en est rien. Techniquement tous les piments issus du *capsicum frutescens* sans être d'une variété particulière, comme le *piment Oiseau*, peuvent être dénommés *de Cayenne* et à ce titre de nombreux *piments de Cayenne* vendus ne proviennent pas de Guyane.

Livré dans un sachet refermable hermétique et opaque, pour préserver au mieux ses saveurs, le piment de Cayenne est, sans être incroyablement puissant à doser avec précautions si vous aimez quand le piquant reste raisonnable !

Le piment de Cayenne et la santé

Ses propriétés sont relativement identiques à celle des autres piments. C'est donc une excellente source d'antioxydants, et il contient en grand nombre des vitamines C, B6 et K.

La capsaïcine est également reconnue pour son action contre la douleur liée au système nerveux. À ce titre, la *Food and Drug Administration* américaine (FDA) a approuvé l'usage de crèmes et d'onguents à base de capsaïcine dans des proportions allant de 0,025 à 0,075 % pour soulager la douleur causée par l'arthrite rhumatoïde, l'arthrose ou encore la neuropathie.