Fabrication de la poudre de piment

Traitement du piment

Parce que la qualité dépend du soin apporté, nettoyez les piments et enlevez ceux qui sont pourris ainsi que les tiges qui restent avec les fruits et séchez les piments dans un séchoir à gaz pendant une nuit sur des plateaux à mailles. Vérifiez régulièrement si les piments sont secs et changez la position des plateaux dans le séchoir pour un séchage uniforme ou étalez les piments sur un tapis propre sous le soleil et tournez-le toutes les heures pour un séchage uniforme.

De même, faites-les sécher pendant 5 à 10 jours en fonction du temps et passez les chillis plusieurs fois au moulin pour obtenir une poudre fine et laissez la poudre refroidir complètement avant de la mettre en bouteilles. Nettoyez les bouteilles et séchez-les avant d'y mettre la poudre, puis mettez la poudre et scellez-les. Enfin, apposez des étiquettes sur les bouteilles et indiquez la date de péremption.