



**Faux poivre**

**Nom botanique : Schinus molle**

**Famille : Anacardiées**

**Origine : Amérique du Sud**

**Culture : Ile de la Réunion, Amérique du Sud, Floride, Madagascar**



L

Le poivre rose ou baie rose est le fruit d'un grand arbre, proche parent du pistachier. Les baies pendent en longues grappes et, lorsqu'elles sont mûres, leur enveloppe extérieure prend une couleur rose vif. Ce faux poivre connu également sous le nom de « *poivre des Bourbon* » ou « *poivre de la Réunion*

»

, doit ses diverses appellations à

**l'île de la Réunion**

dont il est originaire, et qui sous la royauté, au 18ème siècle, portait le nom

**d'île des Bourbon**

.

Le poivre rose est aujourd'hui cultivé entre autres à la **Réunion** et à **Madagascar**. Le **Pérou** en est devenu un grand producteur.

Le poivre rose offre **une saveur assez douce, presque sucrée de prime abord, puis aromatique, piquante et chaude**

. Le centre ivoire de la baie est très piquant. Dans le commerce, on le trouve soit conservé dans une saumure, soit on en utilise les baies séchées. On le déguste alors entier ou émietté, c'est-à-dire délicatement écrasé entre les doigts.

On le trouve en mélange avec les poivres blanc, noir et vert, dans le poivre des Tropiques. Il assaisonne très bien les salades d'été, les plats de poisson. Il adore le fromage blanc, les fromages de chèvre et les haricots verts servis en salade.



**Notre secret** : ne l'achetez qu'en petites quantités. Le poivre rose s'altère rapidement. Pour des préparations savoureuses, renouvelez régulièrement votre stock !