

Huile de piment sichuanaise (㔿㔿㔿)



🍴 4 portions · ⌚ prep. 10m · 🕒 cuisson 15m

Huile rouge traditionnelle du Sichuan en 3 versements à températures décroissantes : le premier extrait l'arôme, le deuxième la couleur, le troisième le piquant. Mélange de 3 piments aux rôles distincts (erjingtiao pour la couleur, zidantou pour l'arôme, xiaomila pour la force).

Asie / Chine

INGRÉDIENTS

☐ mélange de piments moulus **30 g** ☐ huile de colza grillée, *caiziyou* **150 g**

PRÉPARATION

1. Placer un tiers du *mélange de piments moulus* dans un *réceptif en verre ou porcelaine* résistant à la chaleur.
2. Verser l'*huile de colza grillée* froide dans un wok et chauffer à feu moyen jusqu'à ce qu'elle fume (environ 210 °C). Ne pas dépasser 240 °C.
— **Premier versement — arôme (180 °C) —**
3. Verser un tiers de l'huile chaude sur les piments en remuant constamment. Ajouter un deuxième tiers de piments moulus pendant que le mélange bouillonne vigoureusement. Cette phase extrait l'arôme fumé et parfumé des piments.
— **Deuxième versement — couleur (150 °C) —**
4. Verser un deuxième tiers de l'huile en remuant. Ajouter le dernier tiers de piments moulus. Cette phase extrait la belle couleur rouge.
— **Troisième versement — piquant (120 °C) —**
5. Verser le reste de l'huile en remuant. Couvrir et laisser reposer au moins 24 heures sans toucher avant utilisation. Cette phase préserve le piquant.

La technique des 3 versements à températures décroissantes est la clé : trop chaud → les piments brûlent et deviennent amers ; trop froid → pas d'extraction des arômes ni de la couleur.

L'huile de colza grillée (caiziyou 㔿㔿) est l'huile traditionnelle du Sichuan. Sa viscosité élevée à basse température la rend supérieure aux autres huiles pour napper les plats froids (liangban).

L'huile de piment sichuanaise n'est pas si piquante — elle est d'abord parfumée et colorée. La chaleur n'est qu'une des trois dimensions.

Conservation : plusieurs mois dans un bocal fermé, au frais.

