

Huile pimentée du Sichuan façon Marc Winer



🍴 1 portions · ⌚ prep. 10m · 🍳 cuisson 10m

🥛 soja 🌱 sésame 🧂 sulfites

Version complète de l'huile pimentée sichuanaise : piments secs grillés et mixés, aromates torréfiés puis infusés, technique du « volcan » en 3 versements espacés, avec soja, vinaigre noir, sucre et sésame directement dans le bol. Presque une sauce finie, pas juste une huile.

Asie / Chine

INGRÉDIENTS

□ piments secs	100 g	□ gingembre, en tranches	10 g
□ gousse de cardamome noire, légèrement écrasée	1	□ poivre du Sichuan en poudre	4 càs
□ graines de fenouil	2 càc	□ sauce soja light	2 càs
□ graines de sésame noires	1 càs	□ vinaigre de riz noir	1 càs
□ anis étoilés	2	□ sel	1 càc
□ huile neutre, tournesol ou maïs	400 ml	□ sucre	1 càc

PRÉPARATION

1. Dans un *wok* à feu doux, griller les *piments secs* à sec pendant *1 minute*. Les épépiner puis les réduire en poudre dans un *mixeur*.
2. Dans le *wok* à sec et à feu doux, griller la *gousse de cardamome noire*, les *graines de fenouil*, les *graines de sésame noires* et les *anis étoilés* pendant *2 minutes*. Réserver.
3. Chauffer l'*huile neutre* dans le *wok* jusqu'à 130 °C. Y infuser le *gingembre*, l'*anis*, la *cardamome* et le *fenouil* grillés pendant *3 minutes*. Retirer les aromates.
4. Monter l'huile à 190 °C.
5. Dans un *grand bol résistant à la chaleur*, mélanger la poudre de piment, le *poivre du Sichuan en poudre*, la *sauce soja light*, le *vinaigre de riz noir*, le *sel* et le *sucre*. Former un « volcan » avec un puits au centre.
6. Éteindre le feu. Verser ***la moitié*** de l'huile chaude dans le puits du volcan en remuant vigoureusement.
7. Attendre *7 minutes*. Verser ***la moitié*** de l'huile restante.
8. Attendre *5 minutes*. Verser le ***reste*** de l'huile.
9. Laisser refroidir à température ambiante, puis mettre au *réfrigérateur* toute la nuit pour laisser infuser.
10. Mettre en pot.

La technique du « volcan » (puits au centre de la poudre de piment) canalise l'huile chaude vers le cœur du mélange — le premier versement extrait l'arôme, le deuxième la couleur, le troisième préserve le piquant.

*Contrairement aux deux autres huiles de piment du cookbook (Mala Market et Woks of Life), cette version intègre ****soja + vinaigre + sucre**** directement dans le bol. C'est presque une sauce finie — utilisable telle quelle sur des nouilles ou des dumplings.*

La nuit au frigo est essentielle : les saveurs se développent et s'équilibrent pendant le repos.