



Quelques cocktails au Pimento (et aussi des recettes de cuisine)

Mocktails

Virgin Pimento Mojito

François Fayard (Huitième Mende)

- 6 feuilles de menthe fraîche
- 1/2 citron vert écrasé
- Remplir de glace pilée
- Ajouter 15cl de jus de pomme
- Topper au Pimento

Raspberry Pimento

Marie Ccrbasscn (Terres de Cccktails)

Dans un verre :

- 1/2 citron vert coupé en 6
- 1 cuillère à café de sucre brun
- 10 framboises fraîches (ou en purée)
- Ecraser au pilon (build), puis remplir la moitié du verre de glace pilée
- Rajouter 5cl de Pimento puis finir à la glace pilée

Hot basil red fruits

François Fayard (Huitième Mende)

Au blender

- une pelle de glace
- 5 fraises
- 10 framboises
- 2 feuilles de basilic
- Mixer. Verser dans un verre et ajouter 2 cl de Pimento

X-Perience (33cl)

Cyril Bluze (F2X Radic)

- 2cl de sirop de cassis
- 10cl de jus d'abricot
- 11cl de Pimento
- 10cl de jus de raisin rouge

Shooters

Bomb (Shooter)

Fred, le Citrcn (Lycn)

- 50% Suze, 50% Pimento

PIMENTO

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 0(1) 58 62 58 59
SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM
SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046



Silk and Spice (Shooter)

Theo Wilenski, Bistrot 82 (Paris)

- 2cl Get 31
 - Pimento
 - Une pincée de cannelle moulue
- Frapper le shot (comme une Téquila Paf)

Le Bulldozer (Shooter)

Arnaud et Frédérique Durandin, de Mojita & Bob (Paris)

Dans un shooter :

- 2cl Calvados
- 3cl Pimento glacé

Hot Shot (Shooter)

Nicola Monier, Ayers Rock (Lyon)

- Sirop de fraise
- 50% JägerMaster, 50% Pimento

La Bomba (Shooter)

Fred, le Citron (Lyon)

- 50% téquila, 50% Pimento

Phénix (Shooter)

Fred, le Citron (Lyon)

- Sirop de mûre
- 50% téquila, 50% Pimento

Digesto Pimento (Shooter)

Dans un shooter de 5cl :

- 2cl cognac
- 2 cl Pimento
- 1cl jus d'orange

Cocktails

Red Eclipse

Guy, de l'Eclipe (Val Thorens)

Sur glace pilée :

- 1/3 Martini Rouge - 1/3 Gin - 1/3 Pimento

Pimento Storm

Helena Tiare Olsen, Mountain of Crushed Ice (Stockholm)

Dans un rocks glass :

- 6 cl de rhum jamaïcain ambré
- 1.5 cl de jus de citron vert frais
- Shaker, verser sur glace craquée, et toper au Pimento. Garnir avec une tranche de citron vert

PIMENTO

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 0(1) 58 62 58 59
SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM
SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046



Red Hot Chili Pepper

Jeremy Kent et Anthony Nasti du Saloon Bar (Val Thorens)

Direct dans un verre de type tumbler on the rocks :

- 1cl de sirop de grenadine
- 6cl Havana Club Anejo Especial
- 3 quartiers de citron vert pressés
- Topper au Pimento

Pepper Island

Theo Wilenski, Bistrot 82 (Paris)

- 2cl vodka
- 2cl gin
- 1cl Cointreau
- 4cl Pulco
- Un doigt de crème de framboise
- Allonger au Pimento

Red lights spells danger

Samia, de la Chair de Poule (Paris)

Dans un verre de type Highball

- 3 fraises et ½ citron vert écrasé en purée
- Taper et rajouter 5 feuilles de menthe
- Une larme de sirop de fraise
- 3 blocs de glace
- 4cl de rhum blanc
- Finir au Pimento

Martini Pimento

Dans un verre à champagne :

- 1/3 de Martini extra dry
- 2/3 de Pimento glacé
- 1 rondelle de gingembre frais

Mexican chiliberry

Nicola Monier, Ayers Rock (Lyon)

Dans un verre hurricane

- 4cl tequila
- 2cl triple sec / Cointreau
- 2cl jus de citron
- 1cl sirop de sucre
- 3cl purée de framboise
- Topper au Pimento

PIMENTO

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 0(1) 58 62 58 59
SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM
SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046



Ti' Pimento punch

François Fayard (Huitième Monde)

Direct au verre sur glace pilée

- 5cl de rhum agricole
- 5cl de jus de citron vert
- 1cl de sirop de caramel
- 2cl de Pimento

Hot Mule

Direct dans un verre de type lowball on the rocks :

- 2cl Vodka
- 3cl Pimento
- 1cl de jus de citron vert

PimentoBoz

Stéphane Bozzonetti

Direct au verre sur glace pilée

- 4cl Téquila
- 2cl de Pisang Ambon Original
- une tranche de citron vert pressée
- 3cl de Pimento

Kicking Mule

Ben Mattinson, du Scotty's (Tignes)

Direct dans un verre de type tumbler on the rocks :

- 5cl Havana Club
- 5cl Spiced Rum
- une tranche de citron vert pressée
- Toper au Pimento

Mayahuel on Fire

Helena Tiare Olsen, Mountain of Crushed Ice (Stockholm)

Dans un rocks glass :

- 6 cl de Tequila Reposado
- 1 cuiller de bar de bonne liqueur de café
- 2 cl de jus d'ananas
- Toper au Pimento
- Shaker et verser sur glace et garnissez avec une feuille d'ananas et une cerise

Submarine

Theo Wilenski, Bistrot 82 (Paris)

Un shot de Calvados retourné dans un verre à bière de 50cl. Verser :

- 1/3 Pimento + 2/3 de bière blonde

PIMENTO

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 0(1) 58 62 58 59
SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM
SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046



Hot Mojito Pimento

Dans un verre de type tumbler, piler (sans broyer) :

- 7 feuilles de menthe
- 1 trait de sirop de canne
- 2 cuillères à café de cassonade
- le jus d'½ citron vert + - le citron coupé en quartiers.

Glace pilée jusqu'à rabord. Ajouter :

- 6cl de rhum cubain
- une goutte d'Angustura
- Topper au Pimento et bien mélanger.

The Green Mule

Francesco Lafranconi

Dans un verre Collins rempli de glace

- Verser 22,5 ml de Chartreuse Verte
- 37,5 ml de vodka Vertical
- 120 ml de Pimento
- un quartier de citron vert pressé
- Ajouter 2 rondelles de concombre, 1 brin d'aneth frais. - Mélanger à la cuillère de bar

Dirty Sanchez Pimento

Ben Mattinson, du Scotty's (Tignes)

Direct dans un verre de type lowball, sur glace :

- 4cl Téquila
- 4cl Crème de mûre ou cassis
- Topper au Pimento

Hot Pimento raspberry

François Fayard (Huitième Monde)

Direct au verre sur glace pilée

- ½ citron vert écrasé
- 4cl de Vodka
- 10 framboises
- Topper au Pimento

Chili Beer

Dans un verre à bière :

- Verser 10 à 15% de Pimento
- Finir à la pression (bière blonde)

Spicy & Stormy

Antoine Honein, du Black Bear (Les Gets)

Direct dans un verre de type tumbler on the rocks :

- 1/3 spiced rum
- 2/3 Pimento
- une goutte d'Angustura
- une tranche de citron vert pressée

PIMENTO

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 0(1) 58 62 58 59
SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM
SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046



Yellow Ginger

Sylvain Mérot (Chartreuse Paris)

Dans un verre tube rempli de glace

- 4 cl de Chartreuse jaune
- un quartier de citron vert pressé
- Finir au Pimento (10 à 15cl) et mélanger

Spicy Lady

Theo Wilenski, Bistrot 82 (Paris)

Dans un verre de type tumbler :

- un trait de grenadine
- 2cl de vodka
- 2cl de Manzana
- Allonger au Pimento

Hot Manoah

Alessio Antonucci, Manoa Beach (St. Tropez)

Dans un verre de type tumbler :

- Broyer 4 feuilles de basilic Thaï et 2 quart d'orange
- Ajouter de la glace pilée
- 1 larme de sirop de canne
- 3cl de téquila
- Remuer
- Allonger au Pimento

Hot Bomb

Nicola Monier, Ayers Rock (Lyon)

Façon Jägerbomb avec :

- JägerMaster
- Sirop de fraise
- Pimento

Le Schrek

Guy, l'Eclipse (Val Thorens)

Au Shaker :

- Un trait de sirop de pamplemousse
- Un trait de sirop de sucre de canne
- Un quartier de citron vert pressé
- 2/3 Gin, 1/3 Pimento
- Quelques glaçons. Shaker.

Une Femme Libre

Le Riviera (Sénégal)

Dans une coupe :

- 4 cl de crème de fraise
- 50% Champagne, 50% Pimento

PIMENTO

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 0(1) 58 62 58 59
SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM
SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046



Alpen Mojito

Julien, Le Downtown (Méribel Mottaret)

Dans un verre à Mojito :

- ½ citron vert
- 2 cuiller à café de sucre de canne en poudre
- 4cl de Genepi
- 2cl de vodka
- Glace pilée
- Topper au Pimento

Zephyr

Ben Jacobs, La Taïga (La Tania)

Dans un verre de type Highball :

- 3cl de Southern Comfort,
- 3cl de Gin
- 3cl de rhum blanc (Bacardi)
- Un quartier de citron vert pressé
- Glace pilée
- Shaker, verser et toper au Pimento

Le Tikimento

Guillaume, Par Saint Georges (Lyon)

- 4cl de téquila ambrée
- 12cl de Pimento
- Rajouter un Piment

Bloody ginger

Mayeul, le Flemming's (Lyon)

- 6cl de vodka
- Sucre cassonade
- 1/2 citron vert pilé
- Remplir de glace pilée
- Topper 50% Pimento/ 50% jus de fraise

Le gringo

Fred, le Citron (Lyon)

- 4cl de téquila
- 7cl de Pimento
- 7cl de jus de banane
- 4 cm de banane
- Remplir de glace pilée

Le baisox

Suzanne, le Flemming's (Lyon)

- 4 cl de téquila ambrée
- 2 cl de Cointreau
- 50% citron vert sucré, 50% Pimento

PIMENTO

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 0(1) 58 62 58 59
SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM
SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046



Hot Pimento Swizzle

Helena Tiare Olsen, Mountain of Crushed Ice (Stockholm)

- 2.5 cl de jus d'ananas
- 2.5 cl de jus de citron vert frais
- 1 cuiller de bar de falernum (ou sirop d'orgeat)
- 2.5 cl de rhum jamaïcain ambré
- 2.5 cl de Chartreuse verte
- Remplissez de glace pilée et toper au Pimento. Garnir avec un bouquet de menthe fraîche

The Ship

Mickaël Gérardin, The Ship (Saint-Laurent du Var)

- 1,5cl de sirop de caramel vanillé
- 4cl de Pimento
- 4cl de Tequila blanche
- Verser sur glace pilée

Hot Bise

Mika, Brasserie du Centre (Le Lavandou)

- Piler 2 feuilles de basilic bien frais dans un verre
- Rajouter les glaçons
- Verser 6cl de vodka Zubrowska
- Verser 10cl de jus de fraise
- Topper au Pimento (4cl)

Gascon' Mule

Paul-Eric Froissard, Sipeasy (Paris)

Dans un grand verre de type highball rempli de glaçons, verser

- 4cl d'Armagnac Castarède VS
- 1cl de jus de citron vert pressé
- 1cl de sirop de sucre de canne
- Quelques gouttes d'Angostura

Bien remuer et compléter de :

- 4cl de Pimento

Remuer de nouveau et servir avec une paille.

G-mento

Takis Kagialis - Brazilian Bar (Petralona / Athènes)

Mettre dans un verre :

- 50ml de gin
- 25ml de sirop d'Agave
- 25ml de jus de citron vert
- 4 feuilles de menthe

Shaker et passer les ingrédients. Les verser dans le verre rempli de glace.

- Topper au Pimento et décorer avec de la menthe

PIMENTO

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 (0)1 58 62 58 59
SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM
SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046



Givine

George Antonoglou (Athens)

Mettre dans un verre :

- 50ml de gin
- 25ml d'Apricot Brandy
- 25ml de jus de citron vert
- 2 gouttes de Celery Bitters

Topper au Pimento

Jack is getting hot

Konstantinos Mamoukaris (Athens)

Mettre dans un verre :

- 50ml de Jack Daniels
- 10ml de liqueur de Luxardo Maraschino
- 25ml de sirop de coco
- 15ml de jus de citron vert

Topper au Pimento

Roots 66

George Antonoglou, Pere Ubu (Glyfada – Athens)

Mettre dans un verre :

- 50ml Roots Rakomelo (Raki + honey)
- 4 morceaux de citron vert
- 2 gouttes d'Angostura bitters
- 10ml de sirop d'orgeat

Topper au Pimento et verser pêle mêle dans une carafe. Ajouter de la glace pilée et garnir avec du pamplemousse rose

Honey and Ginger

Dimitris Gouzios, Mosaiko Bar (Glyfada - Athens)

Dans un verre :

- Vodka,
- Gingembre frais
- Sirop de miel
- Jus de citron vert
- Feuilles de menthe

Topper au Pimento

Pimento Cold Coffee Cocktail

Konstantinos Mamoukaris (Athens)

- Une dose d'expresso
- 25ml de Kalhua (liqueur de café)
- 25ml de sirop de coco

Topper au Pimento

PIMENTO

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 0(1) 58 62 58 59
SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM
SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046



Mini Mo

Pavlos Skordilis, Mosaiko Bar (Glyfada - Athens)

Dans un verre :

- Tequila Golden (Don Julio)
- Morceaux d'ananas
- Purée de fruits de la passion
- Sirop d'Agave
- Jus de citron vert

Topper au Pimento

Spicy Peaches

George Antonoglou, The Grotto Bar (Nea Smirni - Athens)

- 50ml de Gin
- 20ml de Crème des Pêches (Gabriel Boudier Dijon)
- 30 ml de jus de citron
- 15ml de sirop de sucre

Remuez, servir dans un grand ballon et toper au Pimento. Garnir avec 6 feuillets de menthe fraîche.

Le 1849

Sébastien Buherne, Koh-I Nor (Val Thorens)

Dans un verre à long drink :

- 4cl de Cointreau
- 2cl jus de citron jaune
- 1,5 cl d'Elderflower cordial
- 1 trait de blanc d'œuf
- 1 spray d'eau de fleur d'oranger
- Rajouter des glaçons
- Topper au Pimento

Bee Jam

Natalia Papathanasiou (Loukoumi Monastiraki, Athènes)

Dans un verre de type tumbler :

- 60ml de Jameson
- 15ml de liqueur de pomme verte
- 15ml de sirop de miel avec citron vert et cannelle
- 1 quart de citron vert pressé

Remuer les ingrédients avec de la glace pilée, toper au Pimento et décorer avec une feuille de trèfle

Red Ginger

Cartel Ocho (Paris)

Dans un verre tumbler (avec une paille) :

Dans un shaker, piler ½ citron vert coupé en dés. Remplir aux ¾ de glaçons.

Ajouter :

- 4cl de mezcal Joven Yuu Baal
- 2cl de crème de cassis

Shaker et toper au Pimento

PIMENTO

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 0(1) 58 62 58 59
SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM
SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046



Chilly Pim

Spiros Anagnostou, 7 Jokers Bar (Syntagma, Athens)

Dans un verre de type highball :

- 20ml de téquila Don Julio reposado
- 20ml de téquila Don Julio Blanco
- 20ml de liqueur de gingembre
- 10 ml de sirop de piment
- 20ml de sirop de miel
- 20ml de jus de citron vert pressé
- 4 feuilles de basilic
- 2 traits de Peychaud's bitters

Remuer tous les ingrédients, les passer, et les verser dans le verre rempli de glace pilée

- Topper au Pimento

Décorer avec une feuille de basilic, un petit piment et un sucre au gingembre

Pepperpear

George Antonoglou, The Grotto (Athènes)

Dans un verre de type highball

- 35ml de liqueur de poire Xante
- 35ml de vodka
- 20ml de jus de citron jaune
- 2 cuillers à café de sucre

Méthode : Shaker avec de la glace et passer les ingrédients. Garnir avec des tranches de poires et toper au Pimento

Pimento Salty Dog

Giannis Petris, Pere Ubu (Glyfada, Athènes)

Dans un verre de type highball

- 50ml de vodka
- 20ml de jus de citron vert
- 60ml de jus de pamplemousse

Shaker et passer les ingrédients. Verser dans un verre plein de glace.

- Topper au Pimento (60ml) et saler les bords du verre.

Décorer avec des ranches de pamplemousse.

Spicy Spollati

Stravros Titakis, Spollati Bar (Agias Eirinis Square, Athènes)

Dans un verre double old fashion

- 30ml de rhum agé (Angostura 5)
- 30ml de spiced rum (Sailor Jerry)
- 24ml de jus de citron vert
- 1 cuillère à café de confiture de myrtille

Shaker et passer les ingrédients. Les verser dans le verre rempli de glace pilée

- Topper au Pimento et décorer avec de la menthe

PIMENTO

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 0(1) 58 62 58 59
SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM
SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046



Cinnamon Odyssey

Bartesera, Athènes

- 60ml de rhum Havana Réserve 5
- 25ml de jus de citron vert
- 20ml de sirop de sucre (simple syrup)
- 2 cuillers à café de thé pomme cannelle

Shaker et passer les ingrédients. Topper au Pimento.

Décorer avec un bâton de cannelle et une écorce de citron vert

Caribbean Punch

Cupa Cupa Tiki Bar (Abelokipi, Athènes)

- 40ml de rhum âgé
- 10ml de Cachaça
- 20ml de jus de citron vert
- 20ml de sirop de miel
- 10ml de Falernum
- Une larme d'Angostura Bitters

Shaker et passer les ingrédients.

- Topper au Pimento

Décorer avec une écorce d'orange et une rondelle de citron vert

Pineapple Dark

Stelios Papadopoulos, Amigos (Glyfada, Athènes)

- 50ml de Jose Cuervo Tradicional
- 20ml de jus de citron vert
- 20ml de sirop de sucre
- 20ml de Liqueur de Falernum
- 30ml de purée d'ananas

Shaker et passer les ingrédients.

- Topper au Pimento

Décorer avec un morceau d'ananas caramélisé

Storm the Castle

Elodie, Eléphant & Castle (Lyon)

- Dans un verre à shooter, verser du sirop de cranberry et remplir de vodka.
- Placer le shot dans un à moitié rempli de Pimento

Cosmopelephant

Elodie, Eléphant & Castle (Lyon)

Dans un verre de type highball

- 4cl de vodka Grey Goose
- 2cl de Cointreau
- 2cl de jus de citron vert
- 5cl de jus de cranberry
- Verser. Remplir de glace pilée, et toper au Pimento

PIMENTO

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 0(1) 58 62 58 59
SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM
SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046



Le départ

Yash Gobin, Seasens Bar, Hotel Five (Cannes)

- 2,5cl de Chartreuse verte
 - 2,5cl de Pernod
 - Jus d'un d'1 demi citron vert
 - 4 gouttes d'Aromatic Bitters
- Toper au Pimento

Le perfecto

Flavie Chêne-Dubois, Longchamps Palace (Marseille)

Dans un verre de type Tumbler

- 5 dés de citron verts
- 2 cc cassonade
- 2cl sucre de canne
- 4cl de Sailor Jerry
- 1 trait d'Angostura Bitter

Remplir de glace. Shaker et toper au Pimento

Monks In Tropics

Paul-Eric Froissard, Sipeasy (Paris)

Dans un shaker rempli aux 2/3 de glaçons, versez :

- 4 cl de Chartreuse Verte
- 8 cl de jus d'Ananas
- 2 cl de jus de citron vert
- 1 trait d'Angostura Bitter (quelques gouttes)

Shakez vigoureusement une dizaine de secondes, puis versez le mélange dans un grand verre (highball/tumbler) dans lequel vous aurez préalablement mis 5-6 nouveaux glaçons.

- Ajoutez alors 4 à 6 cl de Pimento (en fonction de votre goût). Remuez délicatement, ajoutez 2 pailles, et servez aussitôt

Food

Pâte à beignet

Rosa Vanina (Palerme - Paris)

- 150gr de farine
- 1 bouteille de Pimento
- ½ cuiller à café de Curcuma
- 1 cuiller à café de sel

Réunissez dans une terrine tous les ingrédients de la pâte. Mélangez, couvrez, et laissez reposer une heure. Pimento, mieux que la bière pour réussir une pâte à beignet bien aérée et naturellement relevée !

PIMENTO

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 (0)1 58 62 58 59
SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM
SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046



Salade de thon mariné au Pimento et cresson

Rosa Vanina (Palerme - Paris)

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 400 g de thon très frais
- 1 botte de cresson
- 4 c. à c. de pâte wasabi
- 4 c. à s. de sauce de soja
- 25 cl. de Pimento
- 8 tiges de ciboulette hachées
- 4 feuilles de shiso coupées dans la longueur en fines lamelles

Coupez le thon en dés de 2 cm. Répartissez les feuilles de cresson dans 4 assiettes. Environ 10 min avant de servir, mélangez la pâte wasabi avec la sauce de soja et le Pimento, puis incorporez les dés de thon et les tiges de ciboulettes hachées. Mélangez bien et laissez mariner 10/15min. Egouttez et Répartissez dans les assiettes. Décorez avec des lamelles de shiso.

Beignets de gambas au Pimento

Rosa Vanina (Palerme - Paris)

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 16 gambas
- 125 gr de farine
- 125 cl de Pimento très froid
- 1 œuf
- une c. à c. de curcuma

Débarrassez les gambas de leur carapace en gardant la partie finale de la queue.

Séparez le blanc du jaune d'œuf et montez le blanc en neige ferme

Mélangez la farine et le Pimento.

Ajoutez le jaune d'œuf, puis délicatement le blanc.

Trempez les gambas et faites frire jusqu'à dorure.

Servir avec une sauce aigre douce :

- 30 g ketchup
- 30 g vinaigre blanc
- 30 g sucre
- 2 c. à c. de sauce de soja
- 1 c. à c. de sauce Worcester

Rôti de porc au Pimento

Rosa Vanina (Palerme - Paris)

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- un filet de porc de 600 grammes
- un piment rouge frais

PIMENTO

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 0(1) 58 62 58 59
SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM
SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046



Marinade:

- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 bouteille de Pimento
- 1 cuillère de sauce de soja claire
- 1 cuillère de nuoc nam
- 1 cuillère de vinaigre de riz
- 1 cuillère d'huile de sésame
- 1 c. à c. de poudre 5 épices

Mélangez dans un bol tous les ingrédients de la marinade et étalez sur la viande de façon à la recouvrir. Couvrez et laissez au frigo toute la nuit.

- Préchauffer le four à 220 ° C, mettez la grille du four au dessus du lèche frite que vous remplissez d'eau bouillante.
- Retirez la viande de la marinade (que vous mettez de côté) et mettez-la sur la grille.
- Faites cuire la viande dans le four pendant 20 minutes et badigeonnez-la avec la marinade.

Mettez le four à 180°C et faites cuire 35 à 40 minutes, en badigeonnant le rôti de temps en temps avec la marinade jusqu'à ce qu'il soit tout doré et bien cuit.

Coupez les tranches de rôti et les disposer sur un lit de chou chinois en fines lamelles, décorez avec le piment frais.

Granita au Pimento et citron vert

Rosa Vanina (Palerme - Paris)

Ingrédients :

- 1L d'eau minérale
- 200 g de sucre
- 1 c. à c. de glucose
- 50 cl de PIMENTO
- 4 citrons verts

Dans une casserole, faire fondre 200 g de sucre et une c. à c. de glucose à feu doux dans 1 litre d'eau, et porter à ébullition.

Récupérez les zestes des citrons verts.

Une fois que ce sirop est prêt, le verser dans un récipient, le réserver une nuit avec les zestes de citron en infusion.

Après une nuit de repos, filtrer le sirop. Ajouter 50 cl de Pimento et le jus des citrons verts.

Verser la préparation dans un récipient en métal.

- Couvrir et placer au congélateur pendant au moins 4 heures pour faire cristalliser le mélange.
- Après 4 heures passées au congélateur, les bords du mélange doivent être cristallisés.

PIMENTO

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 (0)1 58 62 58 59
SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM
SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046



A l'aide d'une fourchette, brasser et ratisser les cristaux du bord vers l'intérieur de la granita qui n'est pas encore totalement gelée.

Replacer le granité au congélateur, répétez cette opération toutes les heures.

Avant de la servir, laissez la granita 10 minutes à température ambiante avant de la brasser avec le robot à immersion.

Décorer avec des feuilles de menthe et des zestes de citron vert.

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE,
A CONSOMMER AVEC MODERATION**

PIMENTO

14, AVENUE DE L'OPERA - 75001 PARIS - TEL : +33 (0)6 19 99 24 82 - FAX : +33 0(1) 58 62 58 59
SAS AU CAPITAL DE 55290€ - WWW.PIMENTODRINK.COM
SIRET 509 633 046 00016 - N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR.88.509.633.046