



MERKEN

Piment fumé du Chili

Le **merkén** ou **merquén** (en mapudungun : *medkeñ* ou *merkeñ*) est un condiment à base de piment (ou *chili / ají*) fumé, souvent mélangé à d'autres ingrédients lorsqu'il est sous forme moulue. Le merkén a pour origine la cuisine des indigènes mapuches de la région d'Araucanie au Chili, mais est également répandu dans la cuisine chilienne en remplacement du piment frais.

Ingrédients : L'ingrédient de base est le piment de la variété *cacheo de cabra* (« corne de chèvre », *Capsicum Annuum var. Lungum*). Arrivé à maturité le piment rouge est séché, fumé, puis réduit en poudre.

Le procédé traditionnel de fabrication est lent car il faut récolter les piments verts puis les laisser mûrir jusqu'à prendre une couleur rouge intense. Les piments sont séchés naturellement au soleil puis fumés au feu de bois. Ils sont ensuite suspendus pour finir de sécher avant d'être moulus. Une fois réduits en poudre ou en fins flocons les piments sont souvent mélangés avec du sel et des graines de coriandre grillées et moulues. Parfois aussi à du poivron fumé pour l'adoucir.

Usage culinaire : Le merkén est habituellement utilisé :

- comme un condiment général pour assaisonner des plats tels que lentilles, pommes de terre et légumes sautés.
- comme épice « à froter » sur poissons ou viandes.
- comme une épice à cuire pour les fruits de mer.
- dans les ragoûts, tartes salées et les purées.
- dans les ceviches.
- dans la fabrication des fromages lait de vache ou chèvre.
- avec les cacahuètes et les olives salées.