

POIS D'ERABLE (*Pisum sativum* L.)

DESCRIPTION ET ORIGINE

Le pois d'érable est une plante fourragère et n'est pas le fruit de l'arbre appelé érable. Sa graine est sphérique et se retrouve fréquemment dans les mélanges pour pigeons.

VALEUR NUTRITIVE

Valeurs nutritives approximatives :

Glucides (hydrates de carbone) 18%

Protéines 7%

Lipides 0,5%

Fibres 2,5%

Il contient aussi du fer, du calcium, du sodium, du phosphore et du potassium.



CUISSON ET PREPARATION

Trempage : minimum 24 heures.

Cuisson : 15 minutes après ébullition pour celles destinées à l'eschage, quelques minutes de plus pour les autres.

On peut aussi le laisser tremper et fermenter longtemps jusqu'à en obtenir une crème ou le laisser tremper en compagnie de tigernuts avec de l'arôme Mapplecream.

PERIODE

Surtout efficace l'été.

ESCHAGE



On peut escher plusieurs pois d'érable ou le panacher avec d'autres graines.

AMORCAGE

Un amorçage d'accoutumance de 48 heures minimum est recommandé.

REMARQUE

• Attention à l'odeur tenace que dégage les pois d'érable.