

Cueilli manuellement avant maturité sur la côte Est de Madagascar, le grain garde sa couleur verte et son goût fruité. Mis en saumure puis séché, il devient salé et craquant, perdant un peu de son piquant dans le processus.

A parsemer en dernière touche sur une mousse de poisson et crustacés, des toasts de fromage frais ou de beurre, un riz blanc, une viande rouge ou une crème blanche. A proposer également tel quel en apéritif corsé pour surprendre ses invités. A intégrer, moulu au mortier ou au moulin, aux farces, pâtés et marinades de volailles.