

Alerte Rouge : Mole Poblano

Une recette de l'autre bout du monde, pour un vin aux antipodes

Ce qu'il vous faudra :

10 petits piments rouges secs – 500ml de bouillon de poulet – de l'eau – 2 gousses d'ail – 2 oignons – 5 cuillers à soupe d'amande – 3 tomates – 130ml de raisins secs – 1 tortilla – 2 cuillers à soupe de sésame – 1 cuiller à café de coriandre – ½ cuillère à café de clou de girofle moulu – ½ cuiller à café de cannelle – sel – 30g de chocolat mexicain (corsé) – 4 cuiller à soupe de saindoux.

- Couper les piments en quartier et laisser tremper une heure dans l'eau bouillante.
- Pendant ce temps : peler et hacher l'ail, peler et émincer les oignons, peler et épépiner les tomates, faire frire la tortilla
- Quand les piments sont ramollis, les sortir de l'eau (garder l'eau). Enlever les queues et les pépins.
- Dans un mixer, mettre les piments, l'ail, les oignons, les amandes, les tomates, les raisins, la tortilla frite, le sésame, la coriandre et les épices. Mixer à vitesse moyenne. Ajouter un peu d'eau de trempage des poivrons pour réduire en pâte.
- Dans une casserole, faire chauffer le saindoux. Incorporer la pâte de Mole et réchauffer 2 minutes. Ajouter petit à petit le bouillon de poulet puis 500ml d'eau. Ajouter enfin le chocolat. Quand il est fondu, la sauce est prête. Elle doit avoir la texture d'une crème épaisse. Si elle est trop dense, ajouter un peu d'eau des piments.
- A servir avec de la dinde ou du poulet.