

Dinde mexicaine au mole

(Dinde à la sauce au chocolat pimentée)

PORTIONS : 6 À 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS :

- 1 dinde de 3,5 kg
- court-bouillon,
- 1 poireau
- 1 branche de céleri
- 1 carotte
- 1 oignon
- huile d'olive
- sel, poivre

POUR LA SAUCE :

- 30 g de chocolat fondant
- 50 g de saindoux ou de graisse d'oie
- 20 g de beurre
- 1 litre de court-bouillon
- 12 piments doux
- 1 oignon
- 1 échalote
- 4 c. à soupe de poudre d'amandes
- 50 g de raisins secs
- 1 petite boîte de tomates pelées
- 1 gousse d'ail
- 1/2 c. à café de cannelle en poudre
- 2 clous de girofle
- 5 grains de coriandre

PRÉPARATION / 30 MIN

CUISSON / 1 H 30 MIN

1. Préparez le court-bouillon
 - a. Épluchez les légumes, lavez-les et coupez-les en petits morceaux.
 - b. Mettez-les dans une cocotte et couvrez avec 2 litres d'eau. Salez et poivrez.
 - c. Faites cuire à feu moyen pendant 15 minutes après ébullition.
2. Découpez la dinde en morceaux et ajoutez-les au court-bouillon.
3. Laissez cuire, toujours à feu moyen et à couvert pendant 1 heure.
4. Hachez les piments, ajoutez-y une louche du bouillon de la dinde.
5. Pelez et hachez l'oignon, l'ail et l'échalote. Égouttez les tomates et écrasez-les.
6. Dans une casserole, faites dorer l'oignon et l'échalote avec 1 c. à café d'huile d'olive.
7. Ajoutez les piments, la poudre d'amandes, les raisins secs, les tomates, l'ail haché et le reste des épices.
8. Mélangez et réservez au chaud.
9. Une fois la dinde cuite, égouttez les morceaux mettez-les dans un plat. Réservez au chaud.
10. Filtrez 1 litre de bouillon de cuisson et ajoutez-le à la préparation précédente. Remettez la casserole sur le feu et mélangez. Ajoutez le chocolat en petits morceaux et faites-le fondre à feu doux, tout en remuant.
11. Rectifiez l'assaisonnement et réservez au chaud.
12. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse. Faites dorer les morceaux de dinde de tous côtés.
13. Servez avec la sauce à part.

