

Instructions pour la recette: Attention à la cuisson des haricots rouge de la tamales.

Pour “El mole”

Couper le butternut en petits morceaux et l'enfourner pendant 10-15 minutes.

Dans une poêle, faites revenir l'oignon, l'ail, et les piments.

Une fois, les piments bien dorés, les mettre dans une casserole d'eau bouillante pendant 5 minutes, puis les nettoyer sous l'eau clair pour ôter les graines.

Dans la même poêle, ajouter la cannelle et le poivre, les cloux de girofle, et laisser le tout torrifier quelques minutes, puis déglacer avec le bouillon de volaille pour en récupérer toutes les saveurs.

N'oubliez pas de retirer le baton de canelle et les clous de girofle, puis mélangez dans le mixeur: les piments, les oignons avec le bouillon de volaille et le butternut.

Une fois mixé, passer l'ensemble au chinois dans une casserole et y ajouter le chocolat ainsi que le sucre et laisser réduire jusqu'à obtenir une sauce onctueuse. Afin d'apporter une petite touche Française, vous pouvez ajouter une grosse noisette de beurre.

Pour les Tamales*

Faire cuire les haricots rouges **jusqu'à ce qu'ils soient cuits***

Préchauffer votre four à 180 ° et enfourner la banane plantain, badigeonnée d'un peu d'huile d'olive sans l'éplucher, pendant 10 mn.

Ajouter un peu d'eau bouillante de cuisson des piments à la pâte de maïs pour la rendre plus souple.

Une fois cuits, mélangez et écraser les haricots avec la banane plantain grossièrement pour en faire une purée.

Assemblez les tamales : Placez un peu de pâte sur la feuille de bananier au préalable que vous aurez huilé, l'aplatir de manière à faire une couche ni trop fine ni trop épaisse (se référer à la vidéo).

Ajouter le mélange banane/haricots au centre de la pâte, afin de pouvoir l'envelopper pour en faire un petit carré, dont l'ensemble cuira à l'étouffé dans la feuille de bananier.

Cuir

Cuire à la vapeur ou dans un cuiseur pendant 20 mn.

Dressage ; sauce Mole en lit dans l'assiette, le Tamale posé dessus, parsemé d'une feuille de cresson ou mâche. En option vous pouvez tailler quelques julienne de butternuts en pickles pour agrémenter le tout.