



Légumes variés
Mole chichilo d'oaxaca



1h50 **1h** **20 min** **30 min** **117**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

**Ingrédients pour le fond
de boeuf**

1 kg **Os de veau**
1 litre(s) **Eau**
2 **Carotte(s)**
1 **Oignon(s)**
2 tige(s) **Céleri-Branche**
1 feuille(s) **Laurier**
1 unité(s) entière(s)
Clou(s) de girofle
2 **Piment(s)**
1 **Piment(s)**
5 grain(s) **Poivre noir**

**Ingrédients pour la pâte
de piment**

1 **Tortilla(s) - Galette de
blé ou de maïs**
1 **Piment(s)**
1 **Piment(s)**
1 **Bâton de cannelle**
1 unité(s) entière(s)
Clou(s) de girofle
1 c. à café **Origan séché**
2 **Piment(s)**

Étape 1

Préparation du fond de boeuf et de la pâte de piments

- 1 Mettre les os de boeuf dans un faitout, ajouter l'eau et porter à ébullition.
- 2 Couper grossièrement les tiges de céleri, les carottes et l'oignon avec la peau.
- 3 Ajouter les légumes dans le faitout. Puis ajouter le laurier, le clou de girofle, le piment de Jamaïque, les baies de poivre noir et le piment arbol écrasé à la main.
- 4 Porter à frémissement.
- 5 A l'aide d'une louche, retirer l'écume qui se forme sur le dessus.
- 6 Retirer les pépins et la tige des piments Guajillo et chihuacle negro. Réserver les pépins dans un saladier.
- 7 Mettre le saindoux dans la poêle, ajouter les piments. Faire chauffer sur feu vif.
- 8 Quand les piments deviennent transparents et brillants, les débarrasser dans un saladier.
- 9 Les recouvrir d'eau chaude pour les réhydrater, puis laisser reposer pendant 5 minutes.
- 10 Au bout de 5 minutes, les égoutter. Puis ajouter de l'eau

froide et laisser reposer à nouveau pendant 25 minutes.

- 11 Mettre une tortilla dans la poêle ayant servi à la cuisson des piments. Déposer les pépins de piment et faire griller l'ensemble.
- 12 Quand la tortilla commence à se déformer sur le tour, la retirer et la laisser reposer sur une assiette.
- 13 Passer le fond de boeuf dans un chinois posé sur un autre faitout.
- 14 Mettre les piments réhydratés dans un blender.
- 15 Ajouter la tortilla avec les pépins, la cannelle mexicaine, le clou de girofle, l'origan mexicain séché.
- 16 Ajouter le piment de Jamaïque, la badiane, le thym.
- 17 Couvrir et mixer.
- 18 Si le mixeur patine un peu, ajouter un peu d'eau. Mixer à nouveau. Puis verser la pâte de piment dans un saladier.

Étape 2

Préparation de la garniture et du mole

- 1 Couper les extrémités des haricots verts.
- 2 Couper la courge chayotte en tranches en tournant autour du coeur.
- 3 Faire chauffer la cocotte avec le fond de boeuf. Dès que le liquide frémit, ajouter les haricots verts, les pommes de terre et la courge chayotte. Faire cuire pendant environ 15 minutes.
- 4 Faire chauffer à nouveau la poêle avec du saindoux. Ajouter les tomates, les tomates, l'oignon non épluché.
- 5 Ajouter la gousse d'ail. Faire revenir les légumes sur leurs deux faces. Puis les débarrasser dans un saladier.
- 6 Verser les légumes dans le blender. Mixer.
- 7 Faire chauffer à nouveau la poêle avec du saindoux. Ajouter les feuilles d'avocatier puis la purée de piment.
- 8 Quand le mélange est chaud, ajouter la purée de légumes. Laisser cuire pendant environ 10 minutes.
- 9 Une fois les légumes cuits, les égoutter puis les réserver.
- 10 Une fois le mole bien chaud, le verser dans un saladier. Puis le transvaser dans le blender à l'aide d'une louche.
- 11 Ne pas mettre le bouchon sur le blender, pour permettre à la vapeur de s'échapper.
- 12 Mixer jusqu'à obtenir une texture bien lisse.
- 13 Verser ensuite le mole dans un chinois posé sur un saladier. Fouler la sauce à l'aide d'une louche.

Étape 3

Dressage

- 1 Verser du mole dans une assiette creuse.
- 2 Poser dessus les légumes. Déguster.

1 c. à café **Saindoux**
1 **Anis étoilé**
1 Brin(s) **Thym**

Ingrédients pour la garniture

800 g **Pomme(s) de terre**
150 g **Haricots verts**
1 **Courge**

Ingrédients pour la purée de légumes

5 **Tomatille(s)**
4 **Tomate(s)**
1 **Oignon(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à café **Saindoux**

Ingrédients pour la cuisson

1 c. à café **Saindoux**
3 **Feuille d'avocat**