

Recette Traditionnelle du Mole

Mets délicat des dieux dans l'ère préhispanique, le Mole reste présent dans le monde culinaire du Mexique et est un symbole d'identité, d'union et de célébration dans n'importe quel foyer mexicain. Le terme mole de Nahuatl molli, est le nom donné en cuisine mexicaine à une sauce faite principalement à base de piments secs, cacao ou chocolat, sésame, cacahuète, tomate et tortilla. D'autres ingrédients peuvent y être ajoutés selon la région ou la recette familiale. Avec plus de cinquante recettes de Puebla jusqu'à Oaxaca, pour cette recette, L'Hibiscus vous dévoile la recette traditionnelle de mole composé de plus de 20 ingrédients dont du chocolat noir.

Temps de préparation : 60 minutes – Ingrédients pour 1.5L de sauce mole pour environ 10 personnes :

Mole :

5 amandes grillées
2 cuillères à soupe des cacahuètes dorée
2 cuillères à soupe grains de courge
1 cuillères à café de grains de coriandre
½ cuillères de grains d'anis
2 clous de girofle
2 cuillères à soupe de graines de sésame
1/2 tasse de raisins secs trempés
3 gousses d'ail dorées
1 oignon doré
10 grains de poivre noir et rouge
1 banane plantain frit
1 piloncillo – 50 à 100 g de soucre roux
7 tomates vertes et rouges rôties
1/3 de baguette sec coupé en morceaux
2 tortillas secs
6 piments secs ancho hydratés et sans pépins
2 piment secs guajillo, hydratés et sans pépins
4 piments secs pasilla rôties et sans pépins
2 piments secs chipotle
2 tablettes de chocolat de table (400 g)
Graines de sésame dorés pour servir

Bouillon de Poulet :

1 poulet entier coupé en morceaux
1 feuille de laurier
1 branche du thym
5 grains de poivre blanc
3 branches de persil
3 gousses d'ail
2 oignons
1 branches de céleri
1 carotte



Dans une casserole avec suffisamment d'eau, faire bouillir le poulet avec l'ensemble des ingrédients pendant une heure ou jusqu'à ce que les morceaux soient cuits. Laisser refroidir, puis filtrer et réserver le bouillon.

Moudre tous les ingrédients, sauf les tomates et le chocolat, dans un robot ménager jusqu'à ce qu'ils soient complètement pulvérisés.

Dans une casserole en terre cuit ou inox faire fondre la matière grasse puis faire dorer les ingrédients. Mixer les tomates, les filtrer directement sur la poêle puis mélanger. Laisser cuire pendant une heure à feu doux en mélangeant fréquemment avec une cuillère en bois et en rajoutant progressivement le bouillon de poulet pour arriver à avoir la consistance d'une sauce semi-épaisse. Rajouter le chocolat tout à la fin et mélanger puis rajouter du bouillon si besoin. Saler et poivrer.

Mettre les morceaux de poulet dans la sauce Mole. Accompagner avec du riz blanc ou riz rose mexicain et des tortillas fait à la main. Décorer avec des graines de sésame.