

Alebrije



MOLE POBLANO ET CHAMPIGNONS D'AUTOMNE

Une recette *by* Carla Kirsch

Ingrédients

Pour les champignons

- 1 kg de champignons variés, selon votre préférence : Pleurotes, girolles, chanterelle, cèpes
- 150g de beurre demi-sel
- 4 gousses d'ail haché
- Thym, sel, poivre blanc

Pour le mole poblano

- 6 Piments ancho
- 6 piments mulato
- 6 piments pasilla
- 5 piments morita
- 1/2 oignon blanc
- 1 Tête d'ail épluchée
- 2 tomates
- 1 litre de bouillon de volaille, veau, ou légumes
- 1 bâton de cannelle
- 50 g de raisins secs
- 50g de graines de courge
- 50g de cacahuètes
- 50g de sésame
- 25g de graine de coriandre
- 50g amandes
- 1 càc de clous de girofle
- 125g cassonade, Rapadura ou vergeoise brune
- 200 g de chocolat noir Mayan Red 100% XOCO Gourmet tablette de chocolat noir 70%
- ½ baguette de la veille ou 1 tranche de brioche
- 1 banane plantain
- 150 grammes de lard ou saindoux ou huile de tournesol

Étapes

• Pour la sauce

1. Premièrement, enlever tous les pepins, la queue et les veines des piments à l'aide d'une paire de ciseaux.
2. Dans une cocotte, faire fondre le lard et frire séparément, tous les éléments (à l'exception de la cassonade et le chocolat) rapidement dans le lard chaud, en veillant qu'ils ne brûlent pas, les retirer de la casserole à l'aide d'une écumoire.
3. Dans un blender, mixer tous les éléments avec le bouillon chaud jusqu'à obtenir une sauce lisse.
4. Remettre la sauce dans une grande casserole et laisser mijoter à feu doux, rajouter le chocolat et la cassonade et faire fondre. Remuer régulièrement au moins pendant deux heures et jusqu'à avoir une fine pellicule d'huile qui remonte à la surface et que la sauce a changé de couleur
5. Rectifier l'assaisonnement avec sel et poivre si besoin

• Pour les champignons

1. Mélanger les oeufs avec le sucre au fouet.
2. Ajouter la moitié du champagne.
3. Ajouter la farine, le sel et le cacao en poudre.
4. Ajoute le reste du champagne.
5. Ajoute le beurre doux fondu.
6. Chauffer une huile de friture à 180°C. Enrober les truffes de la pâte à beignets et plonger dans l'huile pour frire.
7. Égoutter sur un papier absorbant et servir.