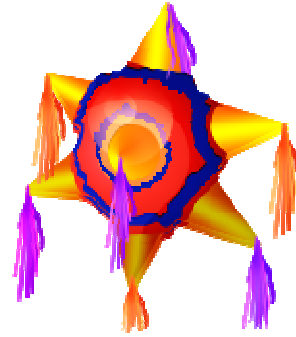


## MENU DE NOEL MEXICAIN

L'euphorie de Noël débute dès le 12 décembre, fête de la Vierge de Guadalupe, et se prolonge jusqu'à l'Épiphanie (raison pour laquelle on évoque le fameux "puente Lupe-Reyes"), en passant par les *Posadas Navideñas* (16 au 23 décembre). Les *villancicos* de Noël sont entonnés, cadencés par les pétards et les feux de Bengale; les *piñatas* remplies de fruits et de bonbons deviennent les reines de la fête. Sur les tables se dressent les plats typiques de cette période, mélanges d'ingrédients préhispaniques, de la colonie espagnole, ou encore d'épices venues de la lointaine Asie.



### APERITIF: PONCHE NAVIDEÑO

Incontournable dès les premières *posadas navideñas*, ce breuvage revigorant et aromatique allie tous les fruits de saison. Il peut être éventuellement agrémenté d'un peu de rhum au moment d'être servi.

#### Ingrédients

8 litres d'eau



250 grammes de pruneaux

1 kilo de canne à sucre fraîche

1 kilo de *tejocotes* (aubépine du Mexique ou "prune-pierre")

750 grammes de goyaves pas trop mûres

250 grammes de fleurs de *jamaica* (aussi appelée oseille de Guinée ou karkadé)

250 grammes de tamarin entier

3 cônes de mélasse (ou à défaut du sucre roux)

4 bâtonnets de cannelle

#### Préparation

1. Faire bouillir dans 4 litres d'eau la cannelle et la mélasse jusqu'à ce que celle-ci soit totalement fondue et que la cannelle ait détaché son arôme et sa couleur.
2. Couper en moitiés les aubépines et les passer dans de l'eau chaude pour les peler plus facilement.
3. Laver les fleurs de *jamaica* afin de leur enlever tout résidu de terre.
4. Couper en 4 morceaux les goyaves.
5. Ajouter ces ingrédients à la préparation et faire bouillir pendant 20 minutes.
6. Rajouter le tamarin préalablement lavé et pelé, puis les pruneaux.
7. Faire bouillir pendant 20 minutes encore.
8. Servir chaud avec les morceaux de fruits.

## ENTRÉE: ENSALADA DE NAVIDAD

Servie en entrée d'un repas assez copieux, cette salade peut varier suivant le goût de chaque maîtresse de maison mexicaine qui y rajoute une touche personnelle...

### Ingrédients pour 1 personne (à multiplier par le nombre de convives)



1/2 betterave cuite  
Jus d'une 1/2 orange  
1/2 *jicama* coupée en petits cubes  
10 cacahouètes naturelles pelées

5 noix de pécan en morceaux

Quartiers d'une 1/2 orange

1 *tortilla de harina*

Sel

### Préparation

1. Faire légèrement griller les cacahouètes et les noix.
2. Couper la *tortilla de harina* en juliennes et faire frire. Réserver sur des serviettes en papier afin de dégraisser au maximum.
3. Mélanger la betterave coupée en dés, le jus d'orange, la *jicama*, les cacahouètes, les noix et les quartiers d'orange.
4. Au moment de servir, présenter sur la salade les juliennes de tortilla frites.



## PLAT FORT: TOTOLE DE NAVIDAD

*Totole*, de son nom indigène, la dinde est un plat typique de la région de Veracruz pour les fêtes de Noël. Bien que laborieuse (1 heure de préparation et 4 à 5 heures de cuisson), cette recette doit être élaborée dans la bonne humeur, ingrédient indispensable, suivant les croyances, pour lui transmettre toute la saveur...

### La dinde ("totole")

1 dinde entière de 6 à 8 kilos, éviscée et nettoyée (12 à 14 personnes)

6 gousses d'ail pelées et pressées

fleur de sel ("espuma de sal")



### La marinade ("adobo")

150 grammes de chiles anchos grillés (250 grammes pour un plat plus relevé)  
1 bâton de cannelle  
6 graines de *All-Spice* ("pimienta gorda")  
1/2 cuillerée d'origan  
1/2 cuillerée de thym  
1/2 cuillerée de marjolaine  
100 grammes d'huile

### La farce ("picadillo")

2 litres d'eau  
4 cubes de bouillon de viande ("costilla jugosa")  
4 gousses d'ail  
2 oignons rouges  
500 grammes de viande de porc hachée  
500 grammes de viande de bœuf hachée  
1 kilo de tomates épépinées et coupées en dés  
4 cuillers à soupe d'huile  
1 chile *chipotle* en conserve (2 pour les palais plus audacieux)  
1/2 cuiller à café de cannelle en poudre  
200 grammes d'olives vertes dénoyautées  
200 grammes d'amandes entières blanchies  
100 grammes de raisins secs  
200 ml de brandy



### La veille

Faire des incisions dans la dinde à l'aide d'un couteau. L'enduire du mélange d'ail pressé et de fleur de sel, à l'extérieur et à l'intérieur. Laisser reposer au réfrigérateur pendant toute une nuit. Ceci préparera la dinde pour que la marinade pénètre mieux.



### La marinade

Préparer la marinade en moulant le *chile ancho* avec toutes les épices et faire revenir dans l'huile à feu moyen pendant 30 minutes, ou jusqu'à obtenir une consistance épaisse. Enduire ensuite la dinde avec ce mélange, tout en réservant le reste pour la cuisson.

### La farce

1. Faire bouillir dans l'eau avec les cubes de bouillon, 2 gousses d'ail et 1 oignon et demi coupés en fines lamelles. Ajouter la viande hachée et faire cuire pendant une demi-heure. Ecumer si nécessaire.

2. Egoutter la viande et la réserver dans un plat. Réserver également le bouillon qui servira pour la cuisson de la dinde.
3. Faire revenir l'ail et l'oignon restants dans une sauteuse avec l'huile. Rajouter les tomates et poursuivre la cuisson pendant 10 minutes environ.
4. Rajouter la viande égouttée, ainsi que la cannelle et faire cuire pendant 15 minutes encore.
5. Ajouter le chile *chipotle*, les olives, les amandes et les raisins secs.
6. Rectifier l'assaisonnement et incorporer le brandy. Laisser réduire quelques minutes et retirer du feu.
7. Farcir la dinde, la couvrir et la mettre dans un plat. Ajouter le bouillon de viande mélangé à la marinade réservée.
8. Cuire à 200°C pendant une demi-heure. Baisser le feu à 150°C et laisser cuire pendant deux heures et demie (jusqu'à ce que la viande soit tendre). Ne pas omettre de baigner régulièrement la dinde de son jus pendant la cuisson.



Servir la dinde avec un riz pilaf ("arroz blanco"), et de l'ananas frais lentement confit dans du beurre salé.



## GATEAU DE NOËL AUX POIRES SÉCHÉES ET AUX NOIX DE PECAN

- 50 grammes de noix de pecan
- 300 grammes de poires déshydratées
- 150 grammes de beurre
- 175 grammes de sucre
- 1 cuiller à café d'extrait de vanille de Papantla
- 3 œufs
- 185 grammes de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 cuiller à café de cannelle
- 1/2 cuiller à café de gingembre
- 2 cuillers à soupe de lait



### Pour le sirop

- 150 grammes de sucre
- 1 cuiller à café de cannelle
- 4 cuillers à soupe de rhum ambré
- 60 grammes de beurre ramolli

1. Préchauffer le four à 180°C.

2. Beurrer un moule rond. Déposer au fond les noix préalablement grillées.
3. Réhydrater les poires 15 minutes dans de l'eau chaude pour les rendre moelleuses. Eponger.
4. Fouetter en crème le beurre et le sucre. Ajouter la vanille, puis les œufs, un à un.
5. Tamiser la farine, la levure, la cannelle et le gingembre dans un saladier, puis incorporer à la masse précédente. Verser le lait et fouetter encore une minute.
6. Faire le sirop: chauffer 3 minutes à feu moyen le sucre, la cannelle, le rhum et le beurre.
7. Verser le sirop chaud sur les noix dans le moule. Ajouter les poires. Etaler par dessus la pâte, délicatement. Lisser avec une spatule.
8. Faire cuire environ 50 minutes (vérifier la cuisson en piquant le centre du gâteau avec un couteau: la lame doit ressortir propre).
9. Sortir du four et laisser reposer 5 minutes avant de démouler sur le plat de service.

Servir tiède avec de la glace à la vanille, de la crème fouettée ou de la crème anglaise.

