

## Chilaquiles



Un petit-déjeuner mexicain sans *chilaquiles* est impensable! Mais ils peuvent tout aussi bien se décliner en *antojito* (petite envie) à la mexicaine, à n'importe quel autre moment de la journée. Choisissez leur couleur selon votre préférence: rouges ou verts. Et pour une touche de cuisine fusion surprenante, n'hésitez pas à utiliser comme fromage un chèvre affiné...

### Ingrédients pour 4 personnes environ

- 12 tortillas de maïs
- huile de cuisson
- 500 grammes de tomates rouges mûres (pour les chilaquiles rouges)  
ou 500 grammes de tomates vertes (pour les chilaquiles verts)
- 1 branche d'épazote
- 1 chile chipotle entier "adobo" (pour les chilaquiles rouges)  
ou 2 chiles serranos (pour les chilaquiles verts)
- 1 oignon blanc entier coupé en fines lamelles
- 1 gousse d'ail
- 2 cubes bouillon de poulet
- 2 blancs de poulets bouillis et découpés en julienne ou effilochés
- 250 ml de crème fraîche
- 200 grammes de gouda, manchego ou mozzarella râpé
- 2 avocats mûrs (décoration) - optionnel
- coriandre fraîche (décoration) - optionnel

### Préparation

1. Préparer les *totopos*: découper les tortillas en forme de triangles et les faire dorer dans une friteuse. Egoutter sur du papier absorbant. Laisser refroidir.  
Si vous choisissez de faire des chilaquiles rouges:
2. Mélanger dans un mixeur les tomates avec le chile chipotle, l'ail et l'épazote.  
Si vous choisissez de faire des chilaquiles verts:
2. Faire bouillir les tomates vertes et les mélanger dans un mixeur avec le chile serrano, l'ail et l'épazote.
3. Faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile, les  $\frac{3}{4}$  d'oignon en lamelles jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter alors la préparation de tomates et les cubes de bouillon de poulet. Faire mijoter à feu moyen pendant environ 10 minutes. Si la sauce s'épaissit trop, rajouter un peu d'eau.
4. Faire tremper les *totopos* dans la sauce, un par un, les ressortir aussitôt et les placer dans des plats individuels, en forme de rosace. Poser ensuite dessus le blanc de poulet en juliennes, napper de crème fraîche. Saupoudrer de fromage râpé.
5. Décorer avec les fines lamelles du  $\frac{1}{4}$  d'oignon restant (cru), un quart d'avocat découpé en éventail et quelques feuilles de coriandre fraîche.

**Buen provecho!**